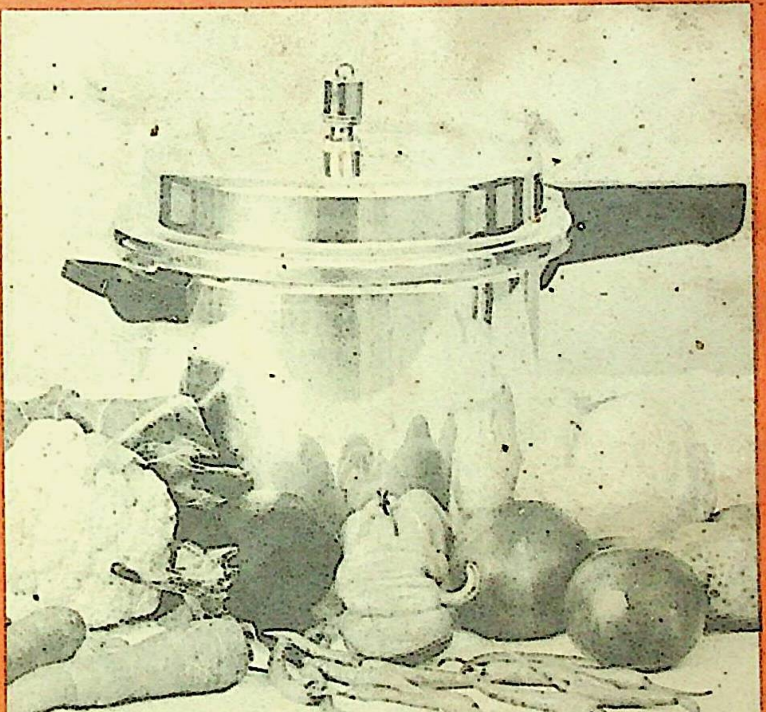
the New Prestige way to cook

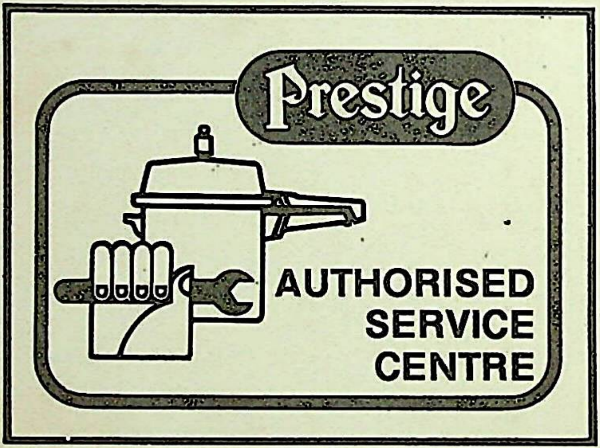


a tt product

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

TO USE YOUR NEW PRESTIGE* PRESSURE COOKER TO THE BEST ADVANTAGE FOLLOW THE INSTRUCTIONS GIVEN IN THIS BOOKLET.

And if you have any problems, contact your nearest Authorised Service Centre. Authorised Service Centres display this sign:



*A ttk product

NAME & ADDRESS OF DEALER

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

the New Prestige way to cook

TT. (PRIVATE) LIMITED
Dooravaninagar, Bangalore-560 016.
India

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

Contents

Language		Page No.
English	English	3
Hindi	हिन्दी	9
Bengali	বাংলা	13
Marathi	मराठी	18
Gujarati	ગુજરાતી	23
Malayalam	മലയാളം	28
Kannada	ಕನ್ನಡ	34
Tamil	தமிழ்	40
Telugu	తెలుగు	45

Information on the following subjects is given in each language section:

1. How to use your New Prestige
2. Time Table for Cooking

Printed & Published by Tamilnad Printers & Traders Pvt. Ltd.,
328, G.S.T. Road, Chromepet, Madras-600 044, India.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

How to use your New Prestige

INTRODUCTION

You are now the proud owner of the revolutionary New Prestige with its unique Gasket Release System. It is designed for total safety and helps you save time, fuel and effort. It reduces cooking time to less than a quarter and using its spacious containers, you can now cook ample quantities of different kinds of food simultaneously.

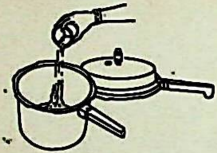
CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

USING YOUR NEW PRESTIGE

While your New Prestige pressure cooker is simplicity itself, you can use it to best advantage only if you carefully read and follow the instructions given in this book—

1. Water to be used

Before you cook anything in the pressure cooker, make sure there is enough water in the cooker body. The Preett Standard Measuring Cup enables you to do so. It measures exactly 250 ML=¼ litre=½ pint. (1 pint=4-5 teacups approximately).



For the first 15 minutes' cooking, take ¾ pint or 1½ Preett Standard Cups of water for "7" and "Hidome" models and 1 pint or 2 Preett Standard Cups of water for Select "Super Hidome" "Senior" and "Elegant" models.

For every additional 15 minutes' cooking, add ¼ pint or ½ Preett Standard Cup of water.

If you follow the above rules your New Prestige will never burn dry.

IT IS VERY IMPORTANT that your New Prestige should not be filled more than 2/3 full for solids or ½ full for liquids. Do not overload it in any way.

When cooking liquid foods please use the quantity of water as specified in the recipes. For cooking milk dishes, start with low heat to bring the milk to boil and up to pressure. And when cooking cereals, always boil the water in an open cooker before adding the cereals.

2. Procedure

a. Allow the water to boil, using high heat. Take the foodstuff in the separators, add correct quantity of water. For e.g. for rice 1:2½ of water (for details see recipes). Stack the separators inside the cooker.

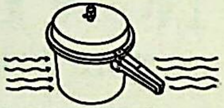
b. Close the lid correctly. The cover handle must be directly above the body handle in the closed position.

c. When steam issues steadily from the valve support, place the weight valve and press it down. It will sit on its support with a "click".

d. After a few minutes, the weight valve will start operating with a hissing noise. That means the cooker has reached the requisite pressure.

e. Now lower the heat. But make sure that there is enough heat to give a continuous "hiss". Now start timing the cooking (for e.g. for rice 8-10 minutes cooking time).

f. After cooking, take the cooker off the stove and allow it to cool for about 10 minutes. Do not attempt to take off the lid if there is still some pressure inside. To ensure, slightly lift the weight—should steam come out, cool the cooker for some more time. Always remove the weight first, then open the cooker.



SAFETY WITH THE UNIQUE GASKET RELEASE SYSTEM

100% safety with the unique Gasket Release System

Your New Prestige is the only cooker to have three safety features. The weight valve. The metal safety valve. And now the unique Gasket Release System which makes it absolutely safe to use under any condition.

The weight valve

When more pressure than necessary builds up (the requisite is 1 kg.per sq.cm) the weight valve, which is both a control and pressure device, automatically lets out the excess, maintaining correct pressure at all times. Whereas in cookers of other design, the weight valve lets off too much steam and pressure falls much below the requisite, no time or fuel is wasted on building up requisite pressure again in your New Prestige.

The metal safety valve

If for any reason, the weight valve fails to function, the metal safety valve contains a special fusible alloy pellet which melts to let out the steam.

The unique Gasket Release System for total safety

Only New Prestige has this additional safety device and it is guaranteed to make your cooker completely safe. This is how it works.
If the weight valve fails to function—due to overloading or blocking of the valve seat vent—

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

pressure inside the cooker goes above the normal level and a portion of the gasket starts coming out through the slot. (If noticed at this stage, the cooker should be removed from the heat source, cooled and examined to find out the reason for the weight valve not functioning).

In case pressure continues to build up, a part of the gasket is fully released through the slot on the newly designed lid, releasing steam safely downwards.

The gasket can be reset by pushing it with a blunt instrument, such as the handle of a spoon or fork.

In case the gasket cannot be pushed in easily, the auxiliary handle should be removed, after which the gasket can be pushed back.

The pressure cooker is now ready for use; however, it should be ensured that the valve seat vent is clean and clear so that the weight valve can function effectively.

New Prestige cover and body are so well designed that they have double locking. And New Prestige cannot be opened even when there is slight pressure. The long robust heat-proof handles make it easy to handle your New Prestige without any scalds or burns.

These special features make New Prestige an ideal pressure cooker for your kitchen.

Range of Foods

You can cook almost any type of food (from cereals to meat;vegetarian or non-vegetarian) in a New Prestige pressure cooker.

Vegetables cook in next to no time and the toughest of meats get cooked tender in a New Prestige. It is also useful for cooking foods for infants and invalids in a bacteria-free atmosphere.

ANY FUEL

Your New Prestige works on any type of fuel: coal, gas, kerosene and electricity. The main point is to start with maximum heat, to build up the pressure, and then to lower the heat to maintain the built-up pressure.

For example

Turn your gas stove to "high" till the pressure builds up and then turn to "simmer" or "low" because you need just enough heat to maintain the built-up pressure.

During the "cooking time" the New Prestige weight should keep "hissing". If it starts hissing too loudly, then the heat applied is more. If the hissing is too low, then the heat applied is too low. Adjust the heat accordingly.

HINTS ON USING NEW PRESTIGE

Gas ring/pressure stove: Ensure maximum heat/ flame before placing the New Prestige on the stove. Reduce the heat to "simmer" to maintain the pressure.

Electric hot plate:

Build up maximum heat by switching on the hot plate before placing the New Prestige. Reduce heat as soon as the pressure is built up.

Sigree: Coal must have maximum, evenly spread out heat before the New Prestige is placed.

TIME ACCURATELY

In the New Prestige way of cooking, time is very important. Remember to watch the correct timing as New Prestige way of cooking is so thorough and so fast that a minute extra can make the food soggy and over-cooked. Once you have got used to your New Prestige it won't be long before you experiment with new recipes of your own.

For your guidance, time tables for cooking time for different types of food have been worked out. But you are aware cooking times will vary according to the quality of the food cooked. Very tender vegetables may cook faster than the time we have given or a tough chicken may take a little longer. Once you have known New Prestige or after using the same for a while, you will be an expert.

DO NOT USE NEW PRESTIGE WITHOUT WATER

Never use your New Prestige without sufficient water. Pressure cooking is cooking with steam. So there must always be water in the cooker to produce steam.

If you use New Prestige without water it will get overheated and the rubber parts will burn dry. The cooker itself may get damaged.

NEW PRESTIGE PARTS

Weight

The precision-made weight of New Prestige does not require replacement unless it is lost. Do not drop it as the stainless steel pin may get damaged. When not in use, store it safely on a shelf. To clean it, occasionally soak it in kerosene. Clear out all traces of the kerosene before re-use. During the pressure build-up, if the weight valve jumps off, get the valve support checked for wear at your authorised service centre.

Valve Support

The short, sturdy valve support does not clog and can be cleaned easily. Keep the valve support thumb-tight. If the steam should appear to be escaping from the valve seat position tighten the nut on the

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

underside of the lid with a spanner.

Metal Safety Valve

The safety valve contains a special fusible alloy pellet which melts when the temperature/pressure rises beyond safe levels. This could happen only if the cooker has: (a) insufficient water, (b) clogged particles in the weight valve assembly. To get genuine spare parts contact your authorised service centre.

Handles

For convenient handling, your New Prestige has robust, heat proof plastic handles. There are 3 of them.

(a) Cover Handle
(b) Body Handle

(Note: In the old type cooker 77/Hidome the handle is common for both body and cover.)

(c) Auxiliary Handle

All these are replaceable and are available with or without screws.

Please keep them fully tightened when in use.

Apply a little vaseline or grease to the screws before fitting and drop a few drops of oil periodically by holding the handles vertically. This prevents rusting.

To fix the Auxiliary Handle

Unscrew the nut. Insert it into the recess in the handle strip. Align the handle to the strip. Insert the screw into the handle. Screw it in firmly.

Rubber Gasket

Your New Prestige cooker gasket is made from the best of synthetic rubber and it is self-compensating. It does not impart any colour, taste or odour to the food cooked in the cooker. Normally the New Prestige gasket will last for a long time if properly used. It is at once obvious when the rubber gasket is in need of replacement. Steam will escape around the cover. A new gasket should be fitted immediately as otherwise the New Prestige will take a longer time to come to pressure and will require more heat to maintain pressuro. Further, an inefficient gasket means disappointment in cooking. Please note that you may notice a little initial leak even with a new gasket. This will soon stop when the pressure builds up as the gasket has to obtain proper sealing.

PLEASE NOTE

1. After cooking remove the gasket from the lid, wash and hang on a peg till next use.
2. Always wipe the inside of the rim of the cover before placing the gasket in position.
3. If after considerable use the gasket leaks, stretch the gasket lightly, diagonally. This will increase its life.
4. Use the gasket on both sides by reversing it periodically.

A WORD OF ADVICE

1. Do not try to repair a fused safety valve.
2. Do not substitute the safety valve with spurious plugs, nuts or washers.
3. Always use genuine New Prestige spares sold in protective, tamper proof packing with our name and emblem on them.

IT IS EASY TO FIT A NEW SAFETY VALVE

Remove the old fused plug and fit the new one as follows—

You do not require even a screw driver to fit a new safety valve. You can fit it with a 50 paise coin inserted in the slot provided in the top holder.

HOW TO TAKE CARE OF YOUR NEW PRESTIGE

Cleaning:

Body and Cover:
New Prestige is made of polished aluminium alloy and its outer surface can be kept shining by just washing it in hot soapy water and drying immediately. Never leave the New Prestige standing in water. This will dull its shine.

Separators, Trivet & Inside of Cooker:

After use these should be washed in hot, soapy water and rinsed and dried. Soda should not be used to clean your New Prestige. Certain properties of water and certain minerals in food may cause darkening of the inside of the cooker. This is quite harmless. The discolouration does not affect the aluminium itself or the food cooked in it in any way.

When this discolouration occurs, it can be removed with an aluminium cleaner such as steel wool, tartaric acid or any cleaning agent. Otherwise put a small ball of tamarind or piece of fresh lime in the water used in the New Prestige during cooking. This will clear the darkening.

Storing:

Always put the New Prestige away after drying it thoroughly. Do not store New Prestige in a sealed or closed condition. This will prevent mustiness as there

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

will be circulation of air.

While serving or washing:

While using the New Prestige for direct cooking or serving, care should be taken to see that spoons, ladles, forks and other utensils are not tapped against the rim as this may nick it and allow the steam to escape even with a new gasket. While washing the New Prestige do not use hard abrasives. Avoid damage to the sealing rim of cover and body.

WE ARE AT YOUR SERVICE

If you follow these simple instructions your New Prestige will serve you for years to come. In case your New Prestige requires any servicing or reconditioning please do not try to repair it yourself.

For your convenience, we have established a network of special service stations throughout the country wherein factory trained mechanics will set it right with special tools.

Please always contact your nearest Service Stations. In case of any complaint with your New Prestige please return the SERVICE CARD provided in the booklet to:

NATIONAL SERVICE CENTRE
T.T. PRIVATE LTD
Dooravaninagar,
Bangalore 560 016

duly completed for prompt attention.

HOW LONG WILL A NEW PRESTIGE LAST

New Prestige cooker is made from the best of material and with normal careful handling should last a lifetime. The rubber parts should be kept in good condition. Replace these whenever necessary or once in a year and your New Prestige will always be in perfect working condition.

YOUR WARRANTY OF NEW PRESTIGE PRESSURE COOKER— YOUR LIFETIME COMPANION

This warranty is subjected to the following terms and conditions

1. Normal wear and tear excepted.
2. Manufacturer guarantees replacements only of parts proved to be of defective workmanship.
3. Replacements of parts like gaskets, safety plug, pintle, handles and screws are not covered by this warranty.
4. The cooker is used in accordance with our instructions.
5. The Registration Card (attached) is returned to us duly filled in, within 15 days from the date of purchase.
6. This warranty does not cover any cooker attended to by others, excepting our authorised Service Stations.
7. In cases of complaint, the complete cooker should be sent to us freight paid. It will be returned duly repaired freight to pay.
8. The decision of the manufacturer is final in all cases.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

TIME TABLE FOR COOKING

Vegetables vary in size,quality and toughness, and you may find that these cooking times need to be adjusted accordingly. Use this time-table as a guide. Water should be boiling before given vegetables are put in the cooker. Pressure should be reduced in cold water, except in the cases of beetroots and old potatoes.

Ingredient	Preparation	Cooking time after pressure is reached
Beans, broad	Shell	2-3 minutes according to size and age
Beans, green	String and cut cross-wise or lengthwise	24 minutes depending on maturity of beans
Beetroot	Wash, leave peel on and part of stalks	
	Small – 2 cups water	15 minutes
	Medium – 4 cups water	20 minutes
	Large – 8 cups water	35-40 minutes
Cabbage sliced	Slice fine, or cut in eighths	2-3 minutes
Cabbage quartered		3-5 minutes
Carrots, sliced or diced	Scrape or slice, dice or sliver	3-4 minutes
Carrots, new whole	Left whole	5-8 minutes
Cauliflower	Separate into flowerets	2-3 minutes
Celery	Remove strings	3-5 minutes
Chicken	Joint or whole	10-15 minutes
Fish	Fillet	5-10 minutes
Leeks	Whole	3-4 minutes
Meat	Cut into small portions	20-30 minutes
Onions	Quarter or slice	3-4 minutes
Onions	Medium whole	10 minutes } according to age
Peas	Shell a few pods,add flavour	3 minutes } according to age
Pork	Cut into small portions	30-35 minutes
Potatoes	Medium size	8 minutes

Ingredient	Preparation	Cooking time after pressure is reached
Potatoes (new)	Medium, small	6-8 minutes
Spinach	Wash, remove tough fibres	1 minute
Tomatoes	Whole	2-3 minutes
Turnips	Pare, cut in 1 in. cubes	3- 5minutes
Vegetable marrow	Pare, seed if desired, cut in slices, when very tender cook with skin on	3-4 minutes

Use 1 cup water for FRESH VEGETABLES (except beetroot)

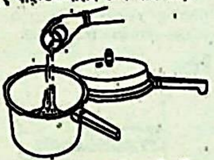
CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

नये प्रेस्टीज का प्रयोग

हालाँकि आपका नया प्रेस्टीज प्रेशर कुकर सरलता का प्रतिरूप है, आप इससे अधिकतम लाभ तभी उठा सकती हैं जब आप इस पुस्तिका में दिए आदेश को सावधानी से पढ़ें और उसका अनुसरण करें।

१. पानी की मात्रा

प्रेशर कुकर में कुछ पकाने से पहले, कुकर के मुख्य अंग में पानी है कि नहीं, यह देखें। यहाँ प्रीत स्टैन्डर्ड मापने का कप आपकी मदद करता है। इसका माप यथावत् २५० मि.ली.= १/४ लीटर = १/२ पाइन्ट है। (१ पाइन्ट = करीब ४-५ चाय कप).



पकाने के प्रथम १५ मिनट के लिए, "७७" और "हाईडोम" मॉडेल में ३/४ पाइन्ट या १½ प्रीत स्टैन्डर्ड कप पानी, और सेलेक्ट, "सुपर हाईडोम", "सीनियर" और "एलिगेन्ट" मॉडेल के लिए १ पाइन्ट या २ प्रीत स्टैन्डर्ड कप पानी डालें।

पकाने के हर अतिरिक्त १५ मिनट के लिए; १/४ पाइन्ट या १/२ प्रीत स्टैन्डर्ड कप पानी डाल दीजिए।

यदि आप ऊपरी नियमों का पालन करें तो आपका नया प्रेस्टीज कभी नहीं जलेगा।

यह अत्यन्त आवश्यक है कि आपका नया प्रेस्टीज ठोस पदार्थों के लिए २/३ से ज्यादा न भरें और तरल पदार्थों के लिए १/२ से अधिक न भरें। किसी तरह से भी उस पर अधिक भार न डालें।

तरल पदार्थ पकाते समय पानी कृपया नियत मात्रा में ही प्रयोग करें। दूध के व्यंजन पकाने के लिए धीमी आँच से शुरू करके, दूध उबाल तक लाकर फिर दबाव पर ले आयें। और अनाज पकाते समय, हमेशा खुले कुकर में पानी उबालकर अनाज डालिए।

२. प्रणाली

क. तेज आँच पर पानी उबलने दीजिए। खाद्यपदार्थ सेपेरेटर में लेकर पानी ठीक मात्रा में डालिए। उदाहरणार्थ—चावल के लिए १:२½ पानी (विस्तार के लिए विधियाँ देखें) सेपेरेटर कुकर में रख दीजिए।

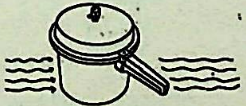
ख. ढक्कन ठीक से बन्द करें। बन्द स्थिति में ढक्कन का हैंडिल मुख्य अंग के हैंडिल के ठीक ऊपर होना चाहिए।

ग. वाल्व आधार से जब भाप बराबर निकलने लगे तो वेट वाल्व रख कर दबा दीजिए। अपने आधार पर यह एक 'खटके' के साथ बैठ जाएगा।

घ थोड़ी देर बाद वेट वाल्व एक सिसकारने की आवाज के साथ चालू हो जाएगा। इसका अर्थ यह है कि कुकर आवश्यक दबाव पर पहुँच गया है।

ङ. अब आँच धीमी कीजिए। पर आँच इतनी हो जिससे आवाज लगातार आती रहे। अब समय देखना आरम्भ कीजिए (उदाहरणार्थ—चावल के लिए ८-१० मिनट पकने का समय)।

च. पकाने के बाद कुकर चूल्हे पर से उतार कर तकरीबन १० मिनट ठंडा होने दीजिए। अन्दर थोड़ा भी दबाव हो तो ढक्कन खोलने का प्रयत्न मत कीजिए। निश्चित करने के लिए वेट थोड़ा ऊपर उठाइए—यदि भाप बाहर आए तो कुकर और थोड़ी देर ठंडा कीजिए। हमेशा वेट पहले हटाइए, फिर कुकर खोलिए।



अनोखे गास्केट रिलीज़ सिस्टम से सुरक्षा

अनोखे गास्केट रिलीज सिस्टम से १००% सुरक्षा। आपका नया प्रेस्टीज ही एक ऐसा कुकर है जिसमें सुरक्षा की तीन खूबियाँ हैं। वेट वाल्व। मेटल सेफ्टी वाल्व। और अब यह अनोखा गास्केट रिलीज सिस्टम जो किसी भी हालत में इसके उपयोग को पूर्ण रूप से सुरक्षित बनाता है।

वेट वाल्व

जब आवश्यकता से अधिक दबाव पैदा हो जाए (आवश्यक १५ पौंड प्रति वर्ग इंच है) तो वेट वाल्व, जो कि नियंत्रण तथा दबाव दोनों का उपाय है, अधिक दबाव को स्वतः बाहर करता है। इस तरह यह यथार्थ दबाव को हमेशा स्थिर रखता है। अन्य कुकरों में वेट वाल्व अधिक भाप बाहर कर देता है और दबाव आवश्यकता से बहुत कम हो जाता है। पर आपके नये प्रेस्टीज में आवश्यक दबाव पुनः स्थापित करने के लिए समय अथवा ईंधन का खर्च नहीं होता।

मेटल सेफ्टी वाल्व

यदि किसी कारण वेट वाल्व काम न करे तो मेटल सेफ्टी वाल्व, जिसमें एक विशेष मिश्रित धातु की द्रवशील गोली है, पिघल कर भाप को बाहर निकाल देता है।

पूर्ण सुरक्षा के लिए अनोखा गास्केट रिलीज़ सिस्टम

सिर्फ नये प्रेस्टीज में ही यह अतिरिक्त सुरक्षा उपाय है और यह आपके कुकर को सर्वथा सुरक्षित बनाने की प्रत्याभूति देता है। यह ऐसे काम करता है।

यदि वेट वाल्व काम न करे—अधिक भार डालने के कारण अथवा वाल्व सीट वेंट में रुकावट आ जाने से—तो कुकर के अन्दर दबाव सामान्य स्तर से ऊपर चला जाता है और गास्केट का एक भाग दरार में से बाहर आना शुरु हो जाता है। (यदि इस स्थिति में देखा जाए तो कुकर को आँच पर से उतार लें और ठंडा होने दें। फिर जाँच कर यह पता लगाएं कि वेट वाल्व काम न करने का कारण क्या है।)

यदि दबाव अधिक होता जाए तो गास्केट का एक भाग दरार में से नये डिज़ाइन के ढक्कन के ऊपर पूरी तरह से निकल आता है जिससे भाप नीचे की तरफ छूट जाती है।

एक चम्मच या काँटे के हैंडिल की तरह धारहीन यंत्र से दबाकर, गास्केट को पुनः बैठा दिया जा सकता है।

यदि गास्केट आसानी से बैठाया न जाए तो ऑक्ज़ीलरी हैंडिल को हटा देना चाहिए। इसके उपरान्त गास्केट को—बैठाया जा सकता है।

प्रेशर कुकर अब उपयोग के लिए तैयार है। फिर भी यह स्थिर कर लेना चाहिए कि वाल्व सीट वेंट साफ़ तथा अवरोध-रहित है ताकि वेट वाल्व वास्तविक क्षमता से काम कर सके।

नये प्रेस्टीज के ढक्कन और मुख्य अंग का रूपांकन इतना बढ़िया है कि उनमें डबल लॉकिंग (दोहरी बन्दी) है।

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

थोड़ा सा भी दबाव हो तो नये प्रेस्टीज को खोला नहीं जा सकता। लम्बे, मजबूत न गर्म होने वाले हैंडिल आपके नये प्रेस्टीज को पकड़ना आसान कर देते हैं। जलने या झुलसने का डर नहीं।

यह विशेष खूबियां, नये प्रेस्टीज को आपके रसोईघर के लिए एक आदर्श प्रेशर कुकर बनाती हैं।

व्यंजनों का विस्तार

नये प्रेस्टीज प्रेशर कुकर में आप किसी भी प्रकार का खाना पका सकती हैं। (अन्न से लेकर गोश्त, शाकाहारी अथवा मांसाहारी)

सब्जियाँ पकने में समय नहीं के बराबर और चिमड़े से चिमड़ा, गोश्त नये प्रेस्टीज में नरम हो जाता है। यह शिशुओं और रोगियों के लिए कीटाणु-रहित वातावरण में खाना पकाने के लिए भी उपयोगी है।

कोई भी ईंधन

आपका नया प्रेस्टीज किसी भी ईंधन पर काम करता है: कोयला, गैस, मिट्टी का तेल और बिजली। मुख्य बात है दबाव बढ़ाने के लिए अधिकतम आँच पर प्रारम्भ करना, फिर स्थापित दबाव को स्थिर रखने के लिए आँच धीमी करना।

उदाहरण के लिए

दबाव बढ़ने तक अपने गैस के चूल्हे को 'हाई' पर रखिए फिर 'सिम्मर' या 'लो' पर कर दीजिए क्योंकि आपको उतनी ही आंच चाहिए जितनी स्थापित दबाव को स्थिर रखने के लिए आवश्यक है।

पकने के समय नये प्रेस्टीज के वेट से आवाज आनी चाहिए। आवाज ज़ोर से आती हो तो आँच तेज है। यदि आवाज धीमी हो तो आँच बहुत कम है। आँच को ठीक कीजिए।

नये प्रेस्टीज के प्रयोग के लिए सुझाव गैस रिंग/प्रेशर स्टोव: नये प्रेस्टीज को स्टोव पर रखने से पहले गर्मी/आँच को एकदम तेज करें। फिर दबाव को कायम रखने के लिए 'सिम्मर' पर रखकर गर्मी कम करें।

बिजली की हॉट प्लेट: अधिकतम गर्मी के लिए नया प्रेस्टीज रखने से पहले ही हॉट प्लेट चालू कीजिए। दबाव पहुँचते ही गर्मी कम कर लीजिए।

सिगरी: नया प्रेस्टीज रखने से पहले कोयले में अधिकतम और समान रूप से विस्तृत गर्मी होनी चाहिए।

यथार्थ समय

नये प्रेस्टीज-रीति से पकाने में समय का बहुत महत्त्व है। ठीक समय का स्मरण रहे क्योंकि नये प्रेस्टीज से पकाने की विधियाँ इतनी सम्पूर्ण और शीघ्र हैं कि एक फालतू मिनट भी भोजन को अधिक पकाकर नरम बना सकता है। एक बार आपको नये प्रेस्टीज की आदत हो जाए तो अपनी ही पाक-विधियों का प्रयोग करने में आपको देर नहीं लगेगी। आपको सहायता देने के लिए, विभिन्न प्रकार के खाद्यपदार्थों को पकाने के समय की समय-सारिणी बनाई गई है। पर आपको मालूम है पकने का समय खाद्यपदार्थों की श्रेणी पर निर्भर करता है। बहुत ही कोमल सब्जियाँ शायद दिये गए समय से पहले ही पक जाएं या एक चिमड़ी मुर्गी पकने में थोड़ी देर लगे। नये प्रेस्टीज का प्रयोग करके अभ्यास होते ही आप एकदम दक्ष हो जाएंगी।

पानी के बग़ैर नये प्रेस्टीज का प्रयोग मत करें

पर्याप्त पानी के बग़ैर नया प्रेस्टीज इस्तेमाल न करें। प्रेशर कुकिंग भाप की सहायता से होता है। इसलिए भाप पैदा करने के लिए कुकर में पानी हमेशा होना चाहिए। अगर आप पानी के बगैर नया प्रेस्टीज काम में लाएं तो वह अधिक गरम हो जाएगा और रबर के हिस्से जल जाएंगे। कुकर ही शायद खराब हो जाए।

नये प्रेस्टीज के अवयव

वेट

नये प्रेस्टीज के यथार्थता से बने वेट को बदलने की आवश्यकता नहीं है। खो जाए तो दूसरी बात है। नीचे न गिराएं क्योंकि स्टेनलेस स्टील का पिन खराब हो सकता है। जब प्रयोग में न हो तो अलमारी में सुरक्षित रखें। साफ़ करने के लिए उसे कभी-कभी मिट्टी के तेल में भिगो दें। पुनः प्रयोग से पहले तेल भली-भाँति साफ़ करलें। दबाव बढ़ते समय यदि वेट वाल्व उड़ कर गिरे तो अपने अधिकृत सेवा-केन्द्र पर वाल्व सप्पोर्ट की जाँच करवा लें।

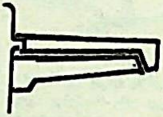
वाल्व सप्पोर्ट

इस छोटे मजबूत वाल्व सप्पोर्ट में कुछ जमता नहीं इसलिए आसानी से साफ़ किया जा सकता है। वाल्व सप्पोर्ट का अंगूठे से करें। यदि वाल्व सीट के स्थान से भाप निकलती दिखाई दे तो ढक्कन के नीचे की ढिबरी हथ-कल से कसें।

मेटल सेफ्टी वाल्व

इस नये सेफ्टी वाल्व में एक विशेष मिश्रित धातु की द्रवशील गोली है जो तापमान/दबाव के सुरक्षा-स्तर से ऊँचा जाने पर पिघल जाती है। यह तभी हो सकता है जब कुकर में (क) पर्याप्त पानी न हो, (ख) वेट वाल्व एसेम्बली में जमे भोजन के कण हों। असली अतिरिक्त अवयव हासिल करने के लिए अपने अधिकृत सेवा-केन्द्र से सम्पर्क करें:

हैंडिल



आसानी से पकड़ने के लिए, आपके नये प्रेस्टीज पर मजबूत, न गर्म होने वाले प्लास्टिक के हैंडिल हैं। यह ३ हैं।

(क) ढक्कन का हैंडिल

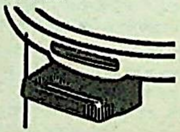
(ख) बॉडी हैंडिल

(नोट: पुराने कुकर ७७/हाईडोम मॉडेल में ढक्कन और बॉडी दोनों के लिए एक ही हैंडिल है।)

(ग) ऑक्जीलरी हैंडिल.

यह सब बदले जा सकते हैं और पेंच के साथ अथवा पेंच के बिना उपलब्ध हैं।

जब प्रयोग में हों तो उन्हें पूरी तरह कस कर रखिए।



बैठाने से पहले पेंचों पर थोड़ा वैसेलीन या ग्रीज लगाइए और समय समय पर हैंडिल खड़े बल से (लम्बरूप से) पकड़ कर तेल की थोड़ी बूँदें डाल दीजिए। इससे जंग नहीं लगता।

ऑक्ज़ीलरी हैंडिल बैठाने के लिए ढिबरी खोलकर उसे हैंडिल की पट्टी के सुराख में बैठा दीजिए। हैंडिल और पट्टी को एक पाँति में कर दीजिए। हैंडिल में पेंच बैठाकर अच्छी तरह कस दीजिए।

रबर गास्केट

आपके नये प्रेस्टीज कुकर का गास्केट, कृत्रिम क्रिया से तैयार सर्वोत्तम रबर का

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

बना है और स्वतः क्षतिपूरक है। यह कुकर में पकाए हुए खाने को कोई रंग, स्वाद अथवा गन्ध प्रदान नहीं करता। उचित रीति से इसका प्रयोग करने से नये प्रेस्टीज का गास्केट काफी समय काम देगा। रबर गास्केट को बदलने की कब जरूरत है यह तुरन्त स्पष्ट हो जाता है। ढक्कन के आस पास से भाप निकलेगी। एक नया गास्केट तुरन्त बैठाना चाहिए

नहीं तो नये प्रेस्टीज को दबाव पर पहुँचने के लिए अधिक समय लगेगा और दबाव को स्थायी रखने के लिए अधिक गर्मी की आवश्यकता होगी। और, एक अयोग्य गास्केट का मतलब है पकाने के कार्य में निराशा। यह ध्यान रहे कि नये गास्केट से भी पहले-पहल थोड़ा, टपकन दिखेगी। दबाव बढ़ते ही यह शीघ्र रुक जाएगी क्योंकि गास्केट को उचित बंदी की आवश्यकता है।

कृपया नोट कीजिए

१ पकाने के बाद गास्केट को ढक्कन में से निकालकर, पुनः उपयोग तक खूंटी पर टांग दें।

२ गास्केट को अपनी जगह बिठाने से पहले ढक्कन के किनारे के अन्दर पोंछ लीजिए।

३ यदि बहुत उपयोग के पश्चात गास्केट से टपकन होती हो तो उसे खिंच के से आधा खींचिए। इससे वह और ज्यादा दिन काम आएगा।

४ समय समय पर गास्केट को उल्टा करके उसे दोनों तरफ से उपयोग कीजिए।

परामर्श का एक शब्द

१ पिघले हुए सेफ्टी वाल्व की मरम्मत करने का प्रयत्न न करें।

२ सेफ्टी वाल्व के बदले में नकली प्लग, बोल्ट, छिबारियाँ अथवा वाशर प्रयोग में न लाएं।

३ हमेशा नये प्रेस्टीज के असली पुर्जों का प्रयोग करें जो कि हमारे नाम और चिन्ह के साथ न खोले जाने वाले सुरक्षित बक्से में बिकते हैं।

नया सेफ्टी वाल्व बिठाना आसान है।
पुराना पिघला हुआ प्लग हटाकर नया वाला निम्नलिखित ढंग से बिठाइए

नया सेफ्टी वाल्व बिठाने के लिए आपको पेंच-कस की भी जरूरत नहीं।

एक ५० पैसे के सिक्के को ऊपरी होल्डर में दिए सुराख में डाल कर आप वाल्व को बिठा सकती हैं।

नये प्रेस्टीज की देखभाल कैसे करें

सफाई

मुख्य अंग और ढक्कन-नया प्रेस्टीज चमकाए हुए एल्युमिनियम एल्लोय से बना है और उसका बाहरी भाग सिर्फ गरम साबुन के पानी में धोकर तुरन्त सुखाने से ही चमकदार रखा जा सकता है। नये प्रेस्टीज को कभी पानी में न रख छोड़ें। इससे उसकी चमक कम पड़ जाएगी।

सेपेरेटर, ट्रिवेट और कुकर का भीतरी भाग उपयोग के बाद इनको गरम साबुन के पानी में धोकर, खंगाल कर सुखा देना चाहिए। नये प्रेस्टीज को साफ करने के लिए सोडे का प्रयोग न करें। पानी के कोई गुणों तथा खाद्यपदार्थों में पाई जाने वाली धातुओं से कुकर का भीतरी भाग काला पड़ सकता है। यह हानिकारक नहीं है। रंग का इस तरह बिगड़ना एल्युमिनियम के ऊपर अथवा उसमें पकाए गए खाने पर कोई प्रभाव नहीं डालता।

जब रंग इस तरह बिगड़ जाए तो उसे एल्युमिनियम को साफ करने वाली किसी भी वस्तु, जैसे स्टील वूल, टार्टारिक एसिड या किसी अन्य क्लीनर से हटाया जा सकता है। नहीं तो पकाते समय नये प्रेस्टीज में इमली की एक छोटी गोली अथवा नींबू का एक टुकड़ा डालें। इससे कालापन दूर हो जाएगा।

स्टोर करना (अन्दर रखना):
नये प्रेस्टीज को हमेशा अच्छी तरह सुखाने के बाद अन्दर उठाकर रखें। नये प्रेस्टीज को बन्द स्थिति में न रखें। हवा के आने जाने से सड़ापन नहीं रहेगा।

परोसते या साफ करते समय:

नये प्रेस्टीज को पकाने या परोसने में प्रयोग करते समय यह ध्यान रहे कि चम्मच, करछुल, कांटे या अन्य बर्तनों से किनारे पर मार न लगे। इससे उसमें खरोंच आ सकती है। ऐसा हो तो नये गास्केट से भी भाप बाहर निकलेगी। नये प्रेस्टीज को साफ करते समय घिसने वाली किसी वस्तु का प्रयोग न करें। ढक्कन और मुख्य अंग के बन्द होने वाले किनारों में कोई खराबी नहीं आनी चाहिए।

हम आपकी सेवा में हैं
यदि आप इन सरल आदेशों का अनुसरण करें तो आपका नया प्रेस्टीज आपकी कई वर्ष सेवा करेगा। यदि आपके नये प्रेस्टीज को किसी मरम्मत अथवा पूर्वावस्था में लाने की जरूरत हो तो यह आप स्वयं करने का प्रयत्न न करें।

आपकी सुविधा के लिए हमने देश में सर्वत्र विशेष सेवा केन्द्रों की व्यवस्था की है जहाँ कारखाने में प्रशिक्षित विशेषज्ञ विशेष औज़ारों से उसे ठीक कर देंगे। आपके पास के सेवा केन्द्र से कृपया सम्पर्क करें। अपने नये प्रेस्टीज से कोई भी शिकायत हो तो पुस्तिका में दिए गए सर्विस कार्ड को इस पते पर यथाविधि भर कर भेजें।

नॅशनल सर्विस सेन्टर
टी टी. (प्राइवेट) लिमिटेड
दूरवाणी नगर,
बैंगलोर-५६००१६
इस पर तुरन्त ध्यान दिया जाएगा।

नया प्रेस्टीज कितना टिकाऊ है
नया प्रेस्टीज सर्वोत्तम साधनों से बना है और यदि प्रयोग के समय सावधानी बरतें तो एक जीवनकाल तक काम में आ सकता है। रबर के हिस्से अच्छी स्थिति में होने चाहिएं। साल में एक बार या जब जरूरत हो तो इन्हें बदल लीजिए और आपका नया प्रेस्टीज हमेशा पूर्णतया योग्य स्थिति में रहेगा।

नये प्रेस्टीज प्रेशर कुकर-आपके जीवन साथी के लिए आपकी वारंटी
(विश्वासदान लेख)
यह वारंटी निम्नलिखित शर्तों के अधीन है।

१. सामान्य टूट-फूट वर्जित हैं।
२. निर्माता बदली की गारंटी तभी देता है जब पुर्जे दूषित कारीगरी के सिद्ध हों।
३. गास्केट, सेफ्टी प्लग, पिस्टल, हैन्डल और पेंच जैसे अवयवों की बदली इस वारंटी में शामिल नहीं है।
४. कुकर का प्रयोग हमारे निर्देशानुसार किया हो।
५. पंजीयन पत्रक (अनुलग्न) विधिवत भर कर क्रय-तिथि के १५ दिन के अन्दर हमें वापस भेजा जाए।
६. कोई भी कुकर, जो हमारे अधिकृत सेवा केन्द्रों के सिवाय किसी दूसरे से मरम्मत किया गया हो, इस वारंटी में शामिल नहीं है।
७. शिकायत के मामलों में पूरा कुकर हमें भाड़ा चुकाकर भेजा जाना चाहिए, यथायोग्य मरम्मत के पश्चात वापस भाड़ा-देय भेजा जाएगा।
८. निर्माता का निर्णय सब मामलों में अन्तिम है।

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

पकाने के लिए समय-सूचक तालिका

सब्जियों के साईज, श्रेणी और चिमडेपन में अन्तर होता हैं, इसलिए पकाने के समय का तदनुसार समायोजन करना आवश्यक हो जाता है। इस समय-सूची का अनुसरण कीजिए। बताई गई सब्जियों को कुकर में डालने से पहले पानी उबलता होना चाहिए। सिवाय चुकन्दर और पुराने आलुओं के, बाकी वक्त दबाव हमेशा ठंडे पानी में कम करें।

सब्ज़ी	तैयारी	दबाव पहुँचने पर पकाने का समय
चौंडे बीन्स	छीलिए	साईज और वय प्रकार २-३ मिनट
हरे बीन्स	धागा निकाल कर लम्बा या आडा काटिए।	परिपक्वतानुसार. २-४ मिनट
चुकन्दर	धो ले। छिलके और थोडे डन्ठल रहने दें।	
	छोटा २ कप पानी	१५ मिनट
	औसत ४ कप पानी	२० मिनट
	बडा ८ कप पानी	३५-४० मिनट
बन्दगोभी	पतली काटिए या आठ में भाग कीजिए	२-३ मिनट
	चार में भाग कीजिए	३-५ मिनट
गाजर	छीलकर पतला काटिए अथवा लम्बे या चौकोर टुकडे कीजिए	३-४ मिनट
नये गाजर	साबुत रहने दें	५-८ मिनट
फूलगोभी	छोटे फूलों में अलग कीजिए	२-३ मिनट
सेलेरी	रेशे निकाल लें	३-५ मिनट
मुर्गी	जोड पर काटी हुई या साबुत	१०-१५ मिनट
मछली	फिले	५-१० मिनट
लीक	साबुत	३-४ मिनट
गोश्त	बोटियों में काटिए	२०-३० मिनट
प्याज़	पतला काटिए या चार टुकडे कीजिए	३-४ मिनट
प्याज	मीडियम साबुत	१० मिनट वयानुसार
मटर	छील लें। थोडी खोलियाँ डालने से स्वाद आता है।	३ मिनट
पोर्क (सुअर का मांस)	छोटे टुकडे कीजिए	३०-३५ मिनट
आलू	औसत	८ मिनट
नये आलू	मीडियम छोटे	६-८ मिनट
पालक	धोकर रेशे निकाल लें	१ मिनट
टमाटर	साबुत	२-३ मिनट
शलगम	छीलकर १ इ. के टुकडे कीजिए	३-५ मिनट
घिया	छील लें। चाहिए तो बीज निकाल दें बहुत कोमल हो छिलके सहित पकाइए।	३-४ मिनट

ताजी सब्जियों के लिए १ कप पानी का प्रयोग कीजिए (चुकन्दर को छोडकर)

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

আপনার নতুন প্রেস্টীজ কিভাবে ব্যবহার করবেন

উপস্থাপনা

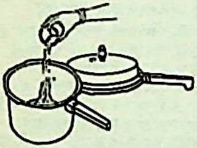
আপনি এখন যুগান্তকারী প্রেস্টীজ প্রেশার কুকারের গর্বিত মালিক—যাতে রয়েছে অভিনব গাসকেট রিলিজ সিস্টেম। এই পরিকল্পনা সম্পূর্ণ নিরাপদ এবং আপনার সময়, পরিশ্রম ও জ্বালানী সাশ্রয়কারী। এর বড়ো বড়ো পাত্রের মধ্যে একই সঙ্গে অনেক রকম রান্না আপনি মিনিট পনেরোরও কম সময়ের মধ্যেই সেরে নিতে পারবেন।

আপনার নতুন প্রেস্টীজ ব্যবহার-বিধি

যদিও আপনার নতুন প্রেস্টীজ প্রেশার কুকার ব্যবহার করা অত্যন্ত সহজ, তবুও এর সবকটি সুযোগ-সুবিধা আপনি পুরোপুরি আদায় করে নিতে পারবেন যদি এই বই-এ লেখা ব্যবহার-বিধি একটু মনোযোগ দিয়ে পড়ে রাখেন।

১। জল ব্যবহার করতে হবে

আপনি প্রেশার কুকারে কোনও রান্না শুরু করার আগে, ভেতরে প্রয়োজনমতো জল দিয়েছেন কিনা অবশ্যই দেখে নিন। প্রীট্-এর জল মাপবার কাপ ব্যবহার করুন যা সঠিক ২৫০ মিলি মিটার=$\frac{1}{4}$ লিটার=$\frac{1}{2}$ পিন্ট্ (১ পিন্ট্=৪-৫ চায়ের কাপের মাপ, আনুমানিক) মেপে দেবে।



প্রথম ১৫ মিনিটের রান্নার জন্যে "৭৭" এবং "হাইডোম" মডেলের ক্ষেত্রে $\frac{1}{2}$ পিন্ট্ অথবা ১$\frac{1}{2}$ পরিমাণ প্রীট্ মাপবার কাপের জল দিন এবং "৭৭৭", "সুপার হাই ডোম" "সিনিয়র" বা "এলিগেন্ট" মডেলের ক্ষেত্রে ১ পিন্ট্ বা ২ প্রীট্ মাপবার কাপের জল দিন।

পরবর্তী প্রতি ১৫ মিনিটের রান্নার জন্যে $\frac{1}{2}$ পিন্ট্ বা $\frac{1}{2}$ পরিমাণ প্রীট্ মাপবার কাপের জল মেশান।

আপনি যদি ওপরের নিয়মগুলি মেনে চলেন তবে আপনার নতুন প্রেস্টীজ কখনোও শুকনো হয়ে জ্বলে যাবে না।

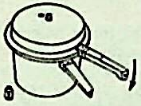
অত্যন্ত প্রয়োজনীয় : আপনার নতুন প্রেস্টীজ ২/৩ ভাগ শক্ত খাবারে বা $\frac{1}{2}$ তরল খাবারের চেয়ে বেশী দিয়ে ভর্তি করবেন না। দেখবেন, যাতে বেশী ভর্তি কোন মতেই না হয়।

তরল খাবার রান্নার ক্ষেত্রে রান্নার প্রণালীতে বর্ণিত মাপমতো জল দিন। দুগ্ধজাত রান্নার ক্ষেত্রে অল্প আঁচে রান্না শুরু করুন যাতে দুধ ঠিক মতো ফোটে এবং প্রয়োজনমতো ভাপ সৃষ্টি হয়। যখন সিরিয়্যাল রান্না করবেন, আগে একটি খোলা কুকারে জল অবশ্যই ফুটিয়ে নিন, সিরিয়্যাল মেশাবার আগে।

পদ্ধতি

ক) গনগনে আঁচে আগে জল ফুটিয়ে নিন। পাত্রে আলাদা করে খাবার দিন এবং সঠিক পরিমাণ জল মিশিয়ে নিন। উদাহরণস্বরূপ, ভাতের জন্যে ১ : ২$\frac{1}{2}$ পরিমাণ জল দিন (বিশদ বিবরণের জন্য রান্নার প্রণালী দেখুন)। পাত্রগুলি পরপর প্রেশার কুকারের ভেতর চাপিয়ে রাখুন।

খ) ঢাকনা ঠিকভাবে বন্ধ করুন। বন্ধ অবস্থায় ঢাকনির হাতলটি কুকারের হাতলের ঠিক ওপরে আসা দরকার।

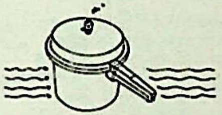


গ) ভাল্ভ্ দিয়ে যখন সুষম ভাবে ভাপ বের হবে, তখন ওয়েট ভাল্ভটি ঠিকমতো চেপে বসিয়ে দিন। সামান্য "ক্লিক্" শব্দ করে সেটি যথাস্থানে বসে যাবে।

ঘ) কয়েক মিনিটের মধ্যেই ওয়েট ভাল্ভটি হিস্ হিসানি শব্দ করে কাজ শুরু করবে। এর অর্থ কুকারটি প্রয়োজনীয় ভাপের চাপে পৌঁছে গেছে।

ঙ) এবার আঁচ একটু কমিয়ে দিন। কিন্তু লক্ষ্য রাখবেন কুকারটি থেকে যাতে 'হিস্' শব্দটি বের হতেই থাকে। এবার রান্নার সময় দিন (উদাহরণস্বরূপ, ভাতের জন্যে ৮-১০ মিনিট)।

চ) রান্নার পরে কুকারটি স্টোভ থেকে নামিয়ে নিন এবং ১০ মিনিট সময় দিন যাতে ঠাণ্ডা হয়ে আসে। যদি ভেতরে ভাপের চাপ থাকে তবে ঢাকা খোলবার চেষ্টা করবেন না। এ সম্বন্ধে নিশ্চিন্ত হতে ওয়েটটি সামান্য একটু তুলুন—যদি ভাপ বেরিয়ে আসে তবে আরও কয়েক মিনিট ঠাণ্ডা হতে সময় দিন। সর্বদা প্রথমে ওয়েটটি খুলে নেবেন তবেই কুকারটি খুলবেন।



অভিনব গাসকেট রিলিজ সিস্টেম, ১০০% নিরাপদ

আপনার নতুন প্রেস্টীজ-ই একমাত্র কুকার যাতে নিরাপত্তার জন্যে তিনটি ব্যবস্থা আছে। ওয়েট ভাল্ভ্ সেফটী ভাল্ভ্ এবং অভিনব গাসকেট-রিলিজ সিস্টেম যা যে কোনও পরিস্থিতিতে সম্পূর্ণ নিরাপত্তার প্রতিশ্রুতি দিচ্ছে।

ওয়েট ভাল্ভ্

প্রয়োজনের তুলনায় অতিরিক্ত ভাপের চাপ সৃষ্টি হ'লে (প্রয়োজনীয় চাপ প্রতি স্কোয়ার ইঞ্চিতে ১৫ পাউণ্ড) ওয়েট ভাল্ভটি, যেটি নিয়ন্ত্রণ ও চাপের যন্ত্র, স্বয়ংক্রীয় ভাবে অতিরিক্ত ভাপ বের করে দেয় এবং সর্বদা কুকারের ভেতরে প্রয়োজনীয় ভাপ ধরে রাখে। অন্যান্য প্রেশার কুকারে ওয়েট ভাল্ভ্ বেশী মাত্রায় ভাপ বের করে দেয় এবং কুকারের ভেতরে আবার প্রয়োজনীয় ভাপ জমতে সময় ও জ্বালানী দুই-ই খরচ হয়—যেটি আপনার নতুন প্রেস্টীজে কখনোই হবে না।

ধাতুর তৈরী সেফটী ভাল্ভ্

যদি কোনও কারণে ওয়েট ভাল্ভটি কাজ না করে তবে ধাতুর তৈরী সেফটী ভাল্ভের ভেতরে যে বিশেষ ধরণের খাদ মেশানো ধাতুর ছোট্ট ভালিটি রয়েছে তা গলে যায় ও ভাপ বেরিয়ে যেতে দেয়।

পরিপূর্ণ নিরাপত্তার জন্যে অভিনব গাসকেট রিলিজ সিস্টেম

শুধু নতুন প্রেস্টীজেরই এই অতিরিক্ত নিরাপত্তা ব্যবস্থাটি রয়েছে যা আপনার কুকারের সম্পূর্ণ নিরাপত্তার প্রতিশ্রুতি দিচ্ছে। দেখুন কিভাবে তা কাজ করে।

যদি খাবারে বেশী ভর্তি হয়ে গিয়ে অথবা ওয়েট ভাল্ভের পেছনের ফুটোটি আটকে গিয়ে ওয়েট ভাল্ভ্ কাজ না করে তবে কুকারের ভেতরের ভাপের চাপ স্বাভাবিকের চেয়ে বেড়ে যাবে এবং তখনই গাসকেটের একটি অংশ একটি খাঁজের ভেতর দিয়ে বাইরে বেরিয়ে আসবে। (এই অবস্থার নজরে পড়লে,

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

কুকারটি সঙ্গে সঙ্গে আঁচ থেকে নামিয়ে নেওয়া দরকার এবং ঠাণ্ডা করে খুলে দেখা দরকার যে কি কারণে ওয়েট ভাল্‌ভটি কাজ করেনি)।

যদি তা সত্ত্বেও ভেতরে ভাপের চাপ বেড়ে যেতেই থাকে, তবে গ্যাসকেটের খানিকটা অংশ নতুন ধরণের ঢাকনার খাঁজ দিয়ে পুরোপুরি বাইরে আসবে ও অতিরিক্ত ভাপের চাপ বের করে দেবে অত্যন্ত নিরাপত্তার সঙ্গে।

গ্যাসকেটটি যে কোনও ভোঁতা যন্ত্রের সাহায্যে, যেমন চামচে বা ছুরীর হাতল দিয়ে, আবার সহজেই ভেতরে ঠেলে ঢুকিয়ে দেওয়া যায়। (যদি কোনও কারণে সহজে গ্যাসকেটটি ভেতরে ঢোকানো না যায় তবে সাহায্যকারী হাতলটি খুলে ফেলুন এবং গ্যাসকেটটি ঠেলে ভেতরে ঢুকিয়ে দিন।

এবার প্রেশার কুকার আবার কাজ করতে তৈরী। যাই হোক, ওয়েট ভাল্‌ভের পেছনের ফুটোটি পরিষ্কার ও বাধাহীন আছে কিনা দেখে নিন, যাতে ওয়েট ভাল্‌ভটি স্বচ্ছন্দে কাজ করতে পারে।

নতুন প্রেস্টীজের বডি এবং ঢাকনি এমন ভাবে তৈরী যে তাতে এক জোড়া লক্ ব্যবস্থা আছে। ভেতরে সামান্যতম ভাপের চাপ থাকলেও নতুন প্রেস্টীজ খোলা যাবে না। মজবুত ধরনের শক্তিশালী এবং উষ্ণতা-রোধক হাতল গুলির জন্যে সামান্যতম ছ্যাঁকা বা পোড়ারও কোনও সম্ভাবনা নেই। এই বিশেষ ধরনের বৈশিষ্ট্যগুলিই এই নতুন প্রেস্টীজকে আপনার রান্না ঘরের পক্ষে আদর্শ প্রেশার কুকার করে তুলেছে :

কত রকম খাবার করা সম্ভব
আপনি প্রায় সব ধরনের রান্নাই করতে পারবেন (সিরিয়াল থেকে মাংস, আমিষ বা নিরামিষ) এই নতুন প্রেস্টীজ প্রেশার কুকারে।'

সব্জী রান্না করতে প্রায় কোন সময়ই লাগে না আর খুব শক্ত ধরনের মাংস হলেও খুব সহজেই নরম হয়ে আসে। শিশু বা অশক্ত ব্যক্তিদের জন্যে এতে খাবার তৈরী করতেও সুবিধা কারণ এতে সম্পূর্ণ জীবাণু-মুক্ত অবস্থায় রান্না করা যায়।

যে কোনও জ্বালানী
আপনার নতুন প্রেস্টীজ যে কোনও জ্বালানীতেই ব্যবহার করা যায়—কয়লা, গ্যাস, কেরোসীন বা বিদ্যুৎ। যা প্রয়োজন তা হ'ল সর্বোচ্চ আঁচে শুরু করা যাতে ভাপের চাপ তৈরী হয় এবং তারপর শুধুমাত্র সেইটি বজায় রাখার মতো অল্প আঁচ খুপিয়ে যাওয়া।

উদাহরণ
যতক্ষণ না ভাপের চাপ তৈরী হয় ততক্ষণ আপনার গ্যাসের স্টোভ পুরো আঁচ করে রাখুন তারপর মাঝামাঝি বা একেবারে কমিয়ে দিন কারণ আপনার দরকার শুধু ভাপের চাপ বজায় রেখে যাওয়ার মতো আঁচ।

রান্নার সময়ে নতুন প্রেস্টীজের ওয়েট ভাল্‌ভের "হিস্ হিস্" শব্দ করে যাওয়া দরকার। যদি আওয়াজ বেড়ে যায় তবে আঁচ বেশী আছে ধরতে হবে। এই ভাবে আঁচের পরিমাণ স্থির করুন।

নতুন প্রেস্টীজ ব্যবহারের সূত্র
গ্যাস অথবা প্রেশার স্টোভ : নতুন প্রেস্টীজ স্টোভে চড়াবার আগে পুরো গরম আঁচ দিন। তারপর ভাপ বজায় রাখতে আঁচ কমিয়ে দিন।

বৈদ্যুতিক হট প্লেট চড়াবার আগে সুইচ অন্ করে পুরো গরম করে নিন। ভাপের চাপ সৃষ্টি হবার সাথে সাথে আঁচ কমান।

উনুন : নতুন প্রেস্টীজ বসাবার আগে কয়লা পুরোপুরি এবং গনগনে আঁচ সমান ভাবে ছড়িয়ে থাকা দরকার।

সময়সীমা নিখুঁত হওয়া দরকার
নতুন প্রেস্টীজে রান্নার নিয়ম অনুসারে সময়সীমা স্থির করা অত্যন্ত প্রয়োজনীয়। সময়ের দিকে নজর রাখুন কারণ মাত্র এক মিনিটের হেরফের হলেই নতুন প্রেস্টীজের রান্না খারাপ হয়ে যেতে পারে। একবার নতুন প্রেস্টীজে অভ্যাস হয়ে গেলেই নতুন নতুন রান্নার পরীক্ষা-নিরিক্ষা নিজেই করতে পারবেন। আপনার সুবিধার জন্যে, বিভিন্ন ধরনের রান্নায় কত সময় লাগে আমরা তার সময়-সূচী তৈরী করেছি। তবে মনে রাখবেন যে রান্নার সময় কমবেশী লাগতে পারে এবং তা নির্ভর করছে যে খাবার রান্না করছেন তার গুণমানের ওপর। খুব টাটকা শাকসব্জী আমাদের দেওয়া সময়-সীমার আগেই রান্না হয়ে যেতে পারে আবার শক্ত মুরগীর মাংসের ক্ষেত্রে সময় একটু বেশী লাগতে পারে। একবার আপনি আপনার নতুন প্রেস্টীজকে চিনে গেলে বা কিছুদিন ব্যবহারে অভ্যস্ত হয়ে উঠলে নিজেই একজন দক্ষ রাঁধুনী হয়ে উঠবেন।

জল ছাড়া নতুন প্রেস্টীজ ব্যবহার করবেন না
যথেষ্ট জল ছাড়া কখনোই নতুন প্রেস্টীজ ব্যবহার করবেন না। ভাপের চাপে রান্নার অর্থই জলের ভাপ। কাজেই ভাপ তৈরী করতে গেলে সর্বদাই কুকারে জল থাকার দরকার। যদি আপনি জল ছাড়া নতুন প্রেস্টীজ ব্যবহার করেন তবে তা অত্যধিক গরম হয়ে যাবে আর খাবারের অংশগুলি শুকনো হয়ে জ্বলে যাবে। এতে কুকারের ক্ষতি হতে পারে।

নতুন প্রেস্টীজের বিভিন্ন অংশ

ওয়েট

প্রেস্টীজের সূক্ষ্মতম কারিগরীর অবদান এই ওয়েটটি পাল্টাবার দরকার হবে না। এটি হাত থেকে ফেলে দেবেন না কারণ স্টেনলেস স্টীলের পিনটির ক্ষতি হতে পারে। যখন ব্যবহার করছেন তখন এটি সাবধানে তাকে তুলে রাখুন। পরিষ্কার করার জন্যে মাঝে মাঝে কেরোসিনে ভিজিয়ে নিন। আবার ব্যবহারের আগে কেরোসিনের সব চিহ্ন মুছে ফেলুন। যখন ভাপের চাপ সৃষ্টি হচ্ছে তখন যদি ওয়েটটি লাফিয়ে বেরিয়ে আসে তবে আমাদের অনুমোদিত সেবা কেন্দ্রে এসে ভালভ্ সাপোর্টটি ঠিক ভাবে বসিয়ে যান।

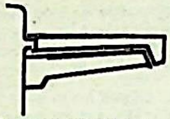
ভালভ সাপোর্ট

ছোট্ট শক্ত-সমর্থ ভাল্‌ভ্ সাপোর্টটি কখনোও চটচটে আঠাল হয়ে যায় না আর খুব সহজেই পরিষ্কার করা যায়। ভাল্‌ভ্ সাপোর্ট সর্বদা বুড়ো আঙুলের চাপে শক্ত করে এঁটে দিন। যদি দেখেন যে ভাল্‌ভ্ সাপোর্টের পা দিয়ে ভাপ বেরিয়ে যাচ্ছে তবে ঢাকনির তলায় যে নাট্‌টি আছে সেটি এঁটে দিন।

ধাতুর সেফ্‌টি ভাল্‌ভ্

যখন নিরাপত্তার সীমা ছাড়িয়ে গরম বা ভাপের চাপ বেড়ে যায় তখন নতুন সেফটী ভাল্‌ভ্-এর ভেতরের ছোট্ট গুলিটি, যেটি মিশ্র ধাতু দিয়ে সহজেই গলে যাবার জন্যে তৈরী, সেটি গলে যায়। মাত্র দু'টি কারণে এমনটি হতে পারে :
ক) কুকারে জল কম আছে, খ) ওয়েট ভাল্‌ভে খাবারের কণা আটকে সেটিকে কাজ করতে দিচ্ছে না। আসল যন্ত্রাংশ পেতে আমাদের অনুমোদিত সেবা কেন্দ্রে আসুন।

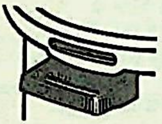
CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri



হাতলগুলি ভালভাবে ধরার জন্যে আপনার নতুন প্রেস্টীজে আছে শক্তপোক্ত, গরম হয় না এমন প্লাস্টিকের হাতল। মোট ৩টি হাতল আছে।

ক) ঢাকনির হাতল

খ) কুকারের বডির হাতল
(মন্তব্য ঃ পুরানো ধরনের ৭৭ বা হাইডোম কুকারে ঢাকনি ও বডি মিলিয়ে একটিই হাতল আছে)



গ) বাড়তি সাহায্যকারী হাতল
এর প্রত্যেক কটিই পাল্টে নেওয়া যায় আর স্ক্রু সহ বা ছাড়া পাওয়া যায়। যখন ব্যবহার করবেন তখন পুরোপুরি টাইট করে নিন। স্ক্রু-এর ওপর সামান্য ভেসলীন বা গ্রীজ্ লাগিয়ে নেবেন আর মাঝে মাঝে হাতলগুলি লম্বালম্বি ধরে কয়েক ফোঁটা তেল দিন। এর ফলে মরচে ধরবে না।

কি করে এই বাড়তি সাহায্যকারী হাতল লাগাবেন

স্ক্রু থেকে নাট্ খুলে নিন। হাতলের লম্বা ফালিটির ভেতর ঢুকিয়ে দিন। ফালি ও হাতল মাপ মতো বসান আর হাতলে স্ক্রুটি ঢুকিয়ে দিন। শক্ত করে স্ক্রুটি এঁটে দেবেন।

রাবার গাসকেট আপনার নতুন প্রেস্টীজ কুকারটির গাসকেট তৈরী হয়েছে সেরা রাসায়নিক রাবার দিয়ে যা কোনও রকম ক্ষতিই করে না। কুকারের রান্নার খাবারে কোনও রং, স্বাদ বা গন্ধ সৃষ্টি করে না। ঠিকভাবে ব্যবহার করলে নতুন প্রেস্টীজের গাসকেট বহুদিন টেঁকসই। তবে এক সময় না এক সময় তা পাল্টাতে তো হবেই। ঢাকনির চারপাশ দিয়ে ভাপ বেরোতে শুরু করবে। তৎক্ষণাৎ নতুন গাসকেট লাগিয়ে নেওয়া দরকার কারণ তা না হলে প্রয়োজনীয় ভাপের চাপ সৃষ্টি হতে অনেক বেশী সময় নেবে বা বেশী আঁচের দরকার হবে সেই ভাপ বজায় রাখতে। তাছাড়া বাজে গাসকেটের অর্থই রান্নার ক্ষেত্রে হতাশা। মনে রাখবেন, নতুন গাসকেটেও হয়তো আপনি প্রথম প্রথম একটু ভাপ বেরোতে দেখবেন। এটা অবশ্য ভাপের চাপ সৃষ্টি হলেই বন্ধ হয়ে যাবে

মনে রাখবেন

১) রান্নার পরেই ঢাকনি থেকে গাসকেটটি খুলে, ধুয়ে একটি পেরেকে ঝুলিয়ে রাখুন যতক্ষণ না তা আবার ব্যবহার করছেন।

২) গাসকেটটি নিজের জায়গায় বসাবার আগে ঢাকনির ভেতরের খাঁজটি মুছে নিন।

৩) বেশ কিছুদিন ব্যবহারের পর যদি গাসকেট থেকে ভাপ বেরিয়ে যেতে শুরু করে তবে গাসকেটটি বেঁকিয়ে ধরে একটু টেনে লম্বা করে নিন। এতে তা বেশ কিছুদিন আরও চলবে।

৪) মাঝে মাঝেই ঘুরিয়ে ফিরিয়ে গাসকেটের দুটি দিকই ব্যবহার করুন।

পরামর্শ

১) গলে যাওয়া সেফটী ভাল্ভ্ সারাবার চেষ্টা করবেন না।

২) নকল প্লাগ, নাট-বল্টু বা ওয়াশার সেফটী ভাল্ভ্-এর বদল হিসেবে ব্যবহার করবেন না।

৩) সর্বদা নতুন প্রেস্টীজের যন্ত্রাংশ ব্যবহার করুন যা সহজে ক্ষতি না হয় এমন মোড়কে বিক্রী হয় এবং যার ওপর আমাদের নাম ও প্রতীক চিহ্ন ছাপা আছে।

নতুন সেফটী ভাল্ভ্ লাগিয়ে নেওয়া খুবই সোজা
পুরানো গলে যাওয়া সেফটী ভাল্ভ্ খুলে ফেলুন এবং নিচে লেখা পদ্ধতিতে নতুনটি লাগান ঃ—

নতুন সেফটী ভাল্ভ্ লাগাতে আপনার একটি স্ক্রু-ড্রাইভার পর্যন্ত দরকার হবে না। ওপরের অংশের খাঁজে একটি ৫০ পয়সার মুদ্রা ঢুকিয়ে দিয়ে আপনি তা লাগিয়ে ফেলতে পারেন।

কি করে আপনার নতুন প্রেস্টীজের যত্ন নেবেন

পরিষ্কার করা
বডি এবং ঢাকনা ঃ নতুন প্রেস্টীজ পালিশ করা এ্যালুমিনিয়ামের মিশ্র ধাতুতে তৈরী এবং বাইরের দিকের অংশগুলি গরম সাবান জলে ধুয়ে একটু মুছে নিলেই ঝকঝকে থাকবে। নতুন প্রেস্টীজ জলের মধ্যে ফেলে রাখবেন না। তাতে এর ঔজ্জ্বল্য নষ্ট হয়ে যাবে।

আলাদা আলাদা পাত্রগুলি, ট্রিভীট্, এবং কুকারের ভেতরের অংশ ঃ ব্যবহারের পরে এগুলি গরম সাবান জলে ধুয়ে নিয়ে মুছে শুকিয়ে নিতে হবে। নতুন প্রেস্টীজ পরিষ্কার করতে সোডা ব্যবহার করা উচিৎ নয়। জলের কিছু কিছু উপাদান এবং খাবারের কিছু কিছু অজৈব উপাদানের জন্যে কুকারের ভেতর কালো ছোপ ধরতে পারে। এগুলি একেবারেই ক্ষতিকারক নয়। এই রং ছলে যাওয়া কোনও ভাবেই এ্যালুমিনিয়াম বডি বা খাবারের গুণাগুণ নষ্ট করতে পারে না।

এই ধরনের কালো ছোপ দেখা দিলে তা যে কোনও এ্যালুমিনিয়াম পরিষ্কার করার ব্যবস্থা যেমন, তারের ছোবড়া, টারটারিক অ্যাসিড বা অন্য কোনও পরিষ্কার করার জিনিষ দিয়ে দূর করা যায়। অথবা শুধু তেঁতুলের একটি ছোট গোলা বা টাটকা লেবুর একটি টুকরো ফেলুন আর জল দিয়ে যথারীতি রান্না করুন। দেখবেন কালো ছোপ একেবারেই নেই।

রাখবার ব্যবস্থা
নতুন প্রেস্টীজ শুকোবার পর সরিয়ে রাখুন। নতুন প্রেস্টীজ পুরোপুরি আটকে বা বন্ধ অবস্থায় রাখবেন না। বায়ু চলাচলের মধ্যে স্বাভাবিক অবস্থায় রাখলে এতে ছাতা পড়বে না।

পরিবেশন বা ধোয়ার সময় ঃ
যখন নতুন প্রেস্টীজে রান্না বা পরিবেশন করছেন তখন, লক্ষ্য রাখবেন যাতে চামচে, হাতা, কাঁটা বা অন্য কোনও বাসন কানার ওপর চাপ না ফেলে কারণ এর ফলে নতুন গাসকেট হলেও ভাপ বেরিয়ে যেতে পারে। নতুন প্রেস্টীজ ধোওয়ার সময় খুব খরখরে শক্ত কিছু ব্যবহার করবেন না। ঢাকনা ও বডির ওপরের দিকের কানা কোনও ভাবে ক্ষতিগ্রস্ত না হয় সেদিকে নজর রাখবেন।

আমরা আপনাকে সেবার জন্যে তৈরী যদি এই সাধারণ নিয়মগুলি মেনে চলেন তবে আপনার নতুন প্রেস্টীজ আপনাকে দীর্ঘদিন সেবা করে যাবে। যদি আপনার নতুন প্রেস্টীজ সারাবার বা শোধরাবার প্রয়োজন হয় তবে কোনও মতেই নিজে করতে যাবেন না। আমরা আপনার সুবিধার জন্যে সারা দেশ জুড়ে বিশেষ সেবাকেন্দ্র গড়ে তুলেছি যেখানে কারখানায় প্রশিক্ষণপ্রাপ্ত কারিগরীবিদ-গণ বিশেষ ধরণের যন্ত্র দিয়ে যে কোন দোষত্রুটী শুধরে দেবেন। আপনার সবচেয়ে কাছের সেবাকেন্দ্রে যোগাযোগ করুন। নতুন প্রেস্টীজ্ ব্যবহারে যদি কোনরকম অসুবিধা হয়, তবে এই পুস্তিকাটির সঙ্গে দেওয়া "সার্ভিস কার্ড"টি যথাযথ ভরে চটপট ব্যবস্থা নেবার জন্যে নিম্নলিখিত ঠিকানায় পাঠান।

জাতীয় সেবাকেন্দ্র
টি. টি. (প্রাইভেট) লিমিটেড
দূরাবাণী নগর
ব্যাঙ্গালোর ৫৬০ ০১৬।

একটি নতুন প্রেস্টীজ কতদিন পর্যন্ত টেঁকে
নতুন প্রেস্টীজ শ্রেষ্ঠ উপাদানে তৈরী এবং স্বাভাবিক যত্নের সঙ্গে ব্যবহার করলে সারাজীবন টেঁকসই হবে। রাবারের তৈরী অংশগুলি ভালো অবস্থায়

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

থাকা দরকার। যখন প্রয়োজন সেগুলি পাল্টে নিন অথবা বছরে একবার—আর আপনার নতুন প্রেস্টীজ সর্বদাই স্বচ্ছন্দে কাজ করে যাবে।

নির্ভরপত্র

নতুন প্রেস্টীজ প্রেসার কুকার—আপনার সারাজীবনের সাথী। এই নির্ভরপত্র নিম্নলিখিত শর্তাবলী সাপেক্ষে প্রযোজ্য

১) ব্যবহারের ফলে স্বাভাবিক ক্ষয়-ক্ষতি ব্যতিরেকে।

২) নির্মাতারা কারিগরী ক্রটীপূর্ণ অংশবিশেষ বদল করে দিতে দায়বদ্ধ।

৩) এই নির্ভরপত্র অনুসারে গাসকেট্, সেফটী প্লাগ্, পিস্টন, হাতল বা স্ক্রু ইত্যাদি অংশের বদল হবে না।

৪) কুকার নির্দেশাবলী মেনে ব্যবহার করতে হবে।

৫) কেনার পনের দিনের মধ্যে রেজিস্ট্রেশন কার্ডটি (এর সঙ্গেই আছে) ঠিকভাবে ভরে আমাদের কাছে ফেরৎ পাঠাতে হবে।

৬) আমাদের অনুমোদিত সেবা কেন্দ্র ছাড়া অন্য কেউ এই কুকার একবার সারালেই এই নির্ভরপত্র অনুযায়ী আবেদন গ্রাহ্য করা হবে না।

৭) অভিযোগ থাকলে কুকার মালের ভাড়া দিয়ে আমাদের কাছে পাঠাতে হবে এবং সারানো হয়ে গেলে আবার ভাড়া দিয়ে ছাড়িয়ে দিতে হবে।

৮) সর্বক্ষেত্রেই নির্মাতাদের সিদ্ধান্ত চূড়ান্ত হিসেবে মেনে নিতে হবে।

রান্নার জন্য সময় সূচী

তরকারীপাতি আকারে, গুণে ও কঠিনতার দিক দিয়ে নানা ধরণের হয় এবং আপনি দেখে থাকবেন যে রাঁধবার সময়ও সেই বুঝে ঠিক করে নেওয়ার দরকার হয়। এই সময় সূচীকে আপনার উপদেষ্টা হিসাবে ব্যবহার করুন। কুকারে উল্লেখ করা তরকারীগুলি রাখবার আগে থেকেই জল ফুটতে থাকবে। ঠাণ্ডা জলে প্রেসার কমানো হবে, কেবল বীট আর পুরানো আলুর বেলায় অন্য কথা।

তরকারী	আয়োজন	প্রেসারে আসার পরে রান্নার সময়
মাখন শিম	খোসা ছাড়ানো	২-৩ মিনিট, আকার ও কাঁচ বা ঝুনো সেই বুঝে।
সবুজ শিম	সুতোরমত শিরাটা ছাড়িয়ে তাড়াতাড়ি বা লম্বালম্বি কাটুন।	২৪ মিনিট, শিম কত খানি পরিণত সেই অনুযায়ী।
বীট	পাতাগলি ধুয়ে. খোসা ছাড়িয়ে, গোড়া বাদ দিন।	
	ছোট ২ পেয়ালা জল	১৫ মিনিট
	মাঝারি ৪ পেয়ালা জল	২০ মিনিট
	বড় হলে ৮ পেয়ালা জল	৩৫-৪০ মিনিট
ফালিকরা বাঁধাকপি	কুচিয়ে ফেলুন বা ডুমো করুন	২-৩ মিনিট
বাঁধাকপি টুকরোকরা		৩-৫ মিনিট
গাজর লম্বাটে বা ডুমোকরা	ছুলে ফেলুন বা ফালি করুন ডুমোকরুন বা চিরে ফেলুন	
নূতনওঠা গোটা গাজর	গোটাই থাকুক	৫-৮ মিনিট
ফুলকপি	ফুলগুলো আলাদা করুন	২-৩ মিনিট
রাঁধুনিশাক (সেলেরি)	শিরাগুলো ছাড়ান	৩-৫ মিনিট
মুরগী	টুকরো অথবা গোটা	১০-১৫ মিনিট
মাছ	ধুয়ে কুটে কাঁটাছাড়িয়ে	৫-১০ মিনিট

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

তরকারী	আয়োজন	প্রেসারে আসার পরে রান্নার সময়
পেঁয়াজজাতীয় সবজি	গোটা	৩-৪ মিনিট
মাংস	ছোট ছোট করে কাটুন	২০-৩০ মিনিট
পেঁয়াজ	টুকরো করুন বা কুচোন	৩-৪ মিনিট
পেঁয়াজ	মাঝারি গোটা	১০ মিনিট, কতটা কাঁচ তার ওপর
মটর	ছাড়ান, গোটাকয়েক শুটিতেই বেশ স্বাদ হয়	৩ মিনিট
শূকরমাংস	ছোট টুকরো করে কাটুন	৩০-৩৫ মিনিট
আলু	মাঝারি মাপের	৮ মিনিট
নূতন আলু	ছোট বা মাঝারি	৬-৮ মিনিট
পালংশাক	ধুয়ে, শক্ত ডাটি ফেলে দিন	১ মিনিট
টোমাটো	গোটা গোটা	২-৩ মিনিট
শালগম	ছুলে, ১ ইঞ্চি টুকরো করে কাটুন	৩-৫ মিনিট
লাউজাতীয় তরকারী	ছুলে, বীচিগুলি দরকার হলে ছাড়ান, কুচিয়ে ফেলুন, খুব কাঁচ হলে খোসা না ছাড়ালেও চলে।	৩-৪ মিনিট

টাটকা তাজা তরকারীর জন্য (বীট বাদে) ১ পেয়ালা জল ব্যবহার করুন।

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

नवीन प्रेस्टीज कसा वापराचा

परिचय

तुमचा नवीन प्रेस्टीज कुकर अगदी नवा आणि निराळा आहे. त्याला खास प्रकारची 'गास्केट रिलीस सिस्टम' आहे. संपूर्ण सुरक्षिततेसाठी आणि वेळ, जळण व श्रम वाचविण्याच्या दृष्टीने त्याची रचना केलेली आहे. आता एक-चतुर्थांशपेक्षाही कमी वेळात स्वयंपाक आटोपतो. आणि त्याची प्रशस्त मोठ्या आकाराची भांडी वापरून तुम्ही एकाच वेळी अनेक पक्वान्ने भरपूर बनवूं शकता.

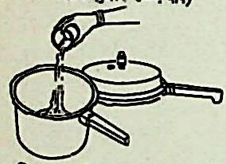
नवीन प्रेस्टीज वापरण्यासाठी सूचना

तुमचा नवीन प्रेस्टीज प्रेशर कुकर आहे अगदी साधा आणि वापरावयासही सोपा. तरीसुद्धा या पुस्तिकेत दिलेल्या सूचना काळजीपूर्वक वाचा व पाळा.

या सूचनांनुसार वापरल्यास तुम्हाला तुमच्या कुकरचे जास्तीत जास्त फायदे मिळू शकतील.

१. किती पाणी वापरावे

प्रेशर कुकरमध्ये काहीही शिजविण्यापूर्वी त्यात पुरेसे पाणी घालण्याची काळजी घ्या. त्यासाठी प्रीट स्टँडर्ड मेझर कप वापरा. त्यात २५० मि. ली. = १/४ लीटर = १/२ पाइंट. (१ पाइंट = चहाचे सुमारे ४–५ कप)



शिजविण्याच्या वेळापैकी पहिल्या १५ मिनिटांसाठी : "७७" व "हायटोम" मॉडेलच्या बाबतीत १/२ पाइंट किंवा १½ प्रीट स्टँडर्ड कप पाणी आणि "७७७", "सुपर हायटोम", "सिनियर" व "एम्बिशर" या मॉडेलच्या बाबतीत १ पाइंट किंवा २ प्रीट स्टँडर्ड कप पाणी घ्या.

त्यानंतरच्या दर १५ मिनिटांसाठी : १/४ पाइंट किंवा १/२ प्रीट स्टँडर्ड कप पाणी वाढवा.

वरील प्रमाणात पाणी घेतल्यास पाणी सुकून तुमचा प्रेस्टीज जळण्याची भीति नाही.

सूचना : अन्नपदार्थांसाठी भांड्यात किती पाणी घ्यावे त्याचे प्रमाण या पुस्तिकेत इतरत्र दिले आहे.

महत्त्वाची गोष्ट : नवीन प्रेस्टीजमध्ये घन पदार्थ शिजविण्याकरिता तो २/३ पेक्षा अधिक आणि पातळ पदार्थ शिजविण्याकरिता १/२ पेक्षा अधिक भरू नये.

त्यात कधीही जादा पदार्थ शिजवू नयेत.

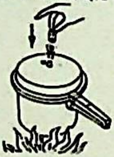
पातळ अन्नपदार्थ शिजविण्याकरिता कृपया पाकक्रियेत सांगितल्याप्रमाणे पाणी वापरा. दुधाची पक्वान्ने शिजविण्याकरिता मंद अग्नीने सुरवात करून दुधाला उकळी आणा. आणि अन्नधान्ये शिजवायची असतील तेव्हा नेहमी उघड्या कुकरमध्ये पाणी उकळवा आणि मग त्यात अन्नधान्य टाका.

२. काय व कसें करावे

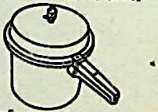
क. कटक जाळावर पाणी उकळवा. भांड्यांत अन्नपदार्थ घ्या आणि त्यात योग्य प्रमाणात पाणी घाला. उदाहरणार्थ, भातासाठी १:२½ प्रमाणात पाणी (सविस्तर माहितीसाठी पाकक्रिया पहा.) भांडी कुकरमध्ये एकावर एक ठेवा.

ख. झाकण नीट लावा. बंद केल्यावर झाकणाची मूठ बॉडीच्या मुठीच्या अगदी बरोबर वर आली पाहिजे.

ग. व्हॉल्व्ह सपोर्टमधून वाफ बाहेर पडू लागली की त्यावर वेट व्हाल्व्ह ठेवून खाली दाबा. "टिक" असा आवाज करून सपोर्टमध्ये ते नीट बसेल.

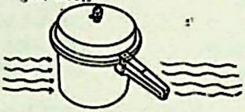


घ. काही मिनिटांनंतर 'सऽऽ' असा आवाज करीत वेट व्हाल्व्हचे काम सुरू होईल. याचा अर्थ कुकरमध्ये जरूर तेवढा दाब तयार झाला.



ङ. जाळ कमी करा. परंतु 'सऽऽ' आवाज सतत होत राहील इतकी उष्णता ठेवण्याची काळजी घ्या. आणि आतापासून स्वयंपाकाची वेळ मोजावयास सुरुवात करा (उदा., भातासाठी ८–१० मिनिटं).

च. अन्न शिजल्यावर, कुकर चुलीवरून उतरवां आणि सुमारे १० मिनिटंपर्यंत थंड व्हावयास द्या. कुकरमध्ये वाफेचा दाब (प्रेशर) असेपर्यंत झाकण उघडू नका. वाफ आहे की नाही ते पाहण्यासाठी वेट किंचित वर उचला—आतून वाफ आल्यास थंड होण्यासाठी आणखी थोडा वेळ द्या. नेहमी वेट आधी काढा आणि मग कुकर उघडा.



खास प्रकारची 'गास्केट रिलीस सिस्टम' म्हणजेच सुरक्षितता. १००% सुरक्षित, कारण खास प्रकारची 'गास्केट रिलीस सिस्टम'

नवीन प्रेस्टीज हा एकच असा कुकर आहे की ज्यामध्ये सुरक्षिततेसाठी तीन सुध्या आहेत. वेट व्हाल्व्ह. मेटल सेफ्टी व्हाल्व्ह. आणि आता खास प्रकारची 'गास्केट रिलीस सिस्टम'— जिच्यामुळे तुमचा प्रेशर कुकर कोणत्याही परिस्थितीत वापरण्यासाठी संपूर्ण सुरक्षित.

वेट व्हाल्व्ह

कुकरमध्ये जरूरीपेक्षा जास्त प्रेशर तयार झाल्यास (दर चौ. इंचास ३३ पौंड हे आवश्यक प्रेशर), प्रेशर निर्माण करणे व त्याचे नियंत्रण करणे ही दोन्ही कार्ये करणारे वेट व्हाल्व्ह कुकरमधील जादा प्रेशर आपोआप बाहेर सोडते आणि नेहमी योग्य तेवढेच प्रेशर ठेवते. इतर प्रकारच्या कुकरमध्ये वेट व्हाल्व्ह जास्त वाफ बाहेर टाकते आणि त्यामुळे कुकरमधील प्रेशर फार कमी होते. परंतु तुमच्या नवीन प्रेस्टीजमध्ये तसे होत नाही आणि त्यामुळे आवश्यक पातळीवर प्रेशर आणण्यासाठी वेळ आणि जळण यांचा अपव्यय होत नाही.

मेटल सेफ्टी व्हाल्व्ह

समजा, जर काही कारणाने वेट व्हाल्व्हने जादा वाफ बाहेर टाकली नाही, तर मेटल व्हाल्व्ह आहे. त्यात एक खास प्रकारचा वितळणारा संमिश्र धातुचा तुकडा असतो तो वितळून जादा वाफ बाहेर टाकली जाते.

संपूर्ण सुरक्षिततेसाठी खास प्रकारची 'गास्केट रिलीस सिस्टम'

केवळ नवीन प्रेस्टीजमध्येच एक आणखी सेफ्टी डिव्हाइस (सुरक्षितता साधन) आहे.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

त्याचे कार्य निश्चितपणे होते. त्यामुळे तुमचा कुकर संपूर्ण सुरक्षित आहे. हे कार्य कसे चालते पहा.

- व्हेंटमध्ये काही अडकल्यामुळे वेट व्हाल्व्हमधून जादा वाफ बाहेर टाकली गेली नाही आणि त्यामुळे कुकरमधील प्रेशर अति झाले तर गास्केटचा काही भाग झाकणाच्या खाचेतून बाहेर येतो. (ही गोष्ट लक्षात येताच कुकर चुलीवरून खाली उतरवा, थंड करा आणि नंतर वेट व्हाल्व्ह का चालत नाही ते तपासा.)

प्रेशर वाढत राहिल्यास नवीन रचनेच्या झाकणाच्या खाचेतून गास्केटचा काही भाग पूर्णपणे बाहेर येतो आणि जादा वाफ सुरक्षितपणे खालच्या बाजूस सोडतो.

बाहेर आलेले हे गास्केट, आकृतीत दाखविल्याप्रमाणे चमच्याच्या अगर काट्याच्या मुठीकडच्या बोथट टोकाने आत सारून नीट जागच्या जागी बसवा.

गास्केट सहजपणे आत गेले नाही तर सहाय्यक मूठ काढावी आणि वरील आकृतीत दाखविल्याप्रमाणे गास्केट आत सारावे.

आता प्रेशर कुकर पुन्हा वापरण्यायोग्य झाला. परंतु प्रेशर कुकर लावताना दर वेळेस व्हेंट स्वच्छ व मोकळे असल्याची खात्री करून घ्या, म्हणजे वेट व्हाल्व्ह व्यवस्थित काम करील.

नवीन प्रेस्टीजचे झाकण व बॉडी यांच्या रचनेत 'डबल लॉकिंग'ची सोय आहे. आत थोडे का होईना परंतु प्रेशर असेपर्यंत नवीन प्रेस्टीजचे झाकण उघडता येत नाही नवीन प्रेस्टीजची हॅंडल्स लांब, मजबूत व उष्णता-निरोधक आहेत. त्यामुळे नवीन प्रेस्टीज हाताळावयास सोयिस्कर असून हात भाजण्याची अगर फोड येण्याची भीती नाही.'

या सर्व खास गुणांमुळे नवीन प्रेस्टीज हा तुमच्या स्वयंपाकघरासाठी एक आदर्श प्रेशर कुकर आहे.

अन्नपदार्थांची विविधता

नवीन प्रेस्टीज प्रेशर कुकरमध्ये तुम्ही जवळ जवळ कोणत्याही प्रकारचे अन्नपदार्थ शिजवू शकता. (अन्नधान्यापासून मांसापर्यंत शाकाहारी किंवा मांसाहारी कोणतेही).

नवीन प्रेस्टीजमध्ये भाज्या तर अगदी झटपट शिजतात आणि अत्यंत वातड मांससुद्धा चांगले नरम होते. तसेच बालके आणि अशक्त माणसे यांच्यासाठी निर्जंतुक अन्नपदार्थ शिजविण्यासाठीही तो उपयुक्त आहे.

कोणतेही जळण

तुमचा नवीन प्रेस्टीज कोळसा, गॅस, केरोसीन किंवा वीज यापैकी कोणत्याही जळणावर चालतो. महत्वाची गोष्ट एकच की, सुरवातीस जास्तीत जास्त उष्णता लावून प्रेशर वाढवा आणि मग उष्णता कमी करून ते प्रेशर कायम राहील इतकी ठेवा.

उदाहरण

तुमच्या गॅसच्या शेगडीवर बटन "हाय" वर फिरवा. आणि प्रेशर निर्माण करा. पुरेसे प्रेशर आल्यावर बटन "सिमर" वर किंवा "लो" वर ठेवा. कारण वाढलेले प्रेशर कायम राखण्यासाठी तेवढी उष्णता पुरेशी आहे.

पदार्थ शिजत असताना नवीन प्रेस्टीजच्या वेट व्हाल्व्हमधून "स्" असा आवाज येत राहिला पाहिजे. आवाज फार मोठा येत असेल तर उष्णता जास्त आहे आणि आवाज कमी येत असेल तर उष्णता कमी आहे असे समजावे. आणि त्यानुसार जरूर तेवढीच उष्णता ठेवावी.

नवीन प्रेस्टीज वापरण्याबाबत काही सूचना

गॅस रिंग/प्रेशर शेगडी : नवीन प्रेस्टीज शेगडीवर ठेवण्यापूर्वी उष्णता/ज्योत जास्तीत जास्त करा. निर्माण झालेले प्रेशर कायम ठेवण्याकरता उष्णता "सिमर" वर आणा.

विजेची हॉटप्लेट : स्विच चालू करून हॉटप्लेट जास्तीत जास्त तापवा आणि मग त्यावर नवीन प्रेस्टीज ठेवा. कुकरमध्ये प्रेशर निर्माण होताच उष्णता कमी करा.

शेगडी : नवीन प्रेस्टीज शेगडीवर ठेवण्यापूर्वी कोळसे चांगले पेटवून ते शेगडीभर नीट पसरलेले असावेत.

वेळेवर नीट लक्ष ठेवा

नवीन प्रेस्टीजवर शिजविण्याच्या पद्धतीत वेळेला महत्व आहे. म्हणून वेळेवर बारीक लक्ष ठेवा. कारण नवीन प्रेस्टीजने स्वयंपाक इतक्या झटपट शिजतो की एक मिनिट अधिक झाले तरीसुद्धा अन्न अति शिजून चिकचिकित होण्याची शक्यता तुमच्या नवीन प्रेस्टीजवर स्वयंपाक करावयाची सवय तुम्हाला झाली की मग नवी नवी पक्वान्ने करावयासही तुम्हाला अधिक दिवस लागणार नाहीत. तुम्हाला मार्गदर्शन म्हणून वेगवेगळे अन्नपदार्थ शिजविण्यासाठी किती वेळ लागेल त्याचा तक्ता देत आहोत. परंतु तुम्हाला ठाऊक आहे की अन्नपदार्थांच्या दर्जानुसार त्यांच्या शिजविण्याच्या वेळातही फरक पडू शकतो. अतिशय कोवळ्या भाज्या आम्ही दिलेल्या वेळापेक्षाही कमी वेळात शिजतील किंवा एखाद्या वातड कोंबड्याचे मटण शिजावयास अधिक वेळ लागेल. नवीन प्रेस्टीजमध्ये शिजविण्याचा तुम्हाला पुरेसा सराव झाला की असल्याबाबतीत तुम्हीच तुमच्या तज्ञ व्हाल.

नवीन प्रेस्टीजमध्ये पाणी

घातल्याशिवाय कधीही वापरू नका. आत पुरेसे पाणी घातल्याशिवाय नवीन प्रेस्टीज कधी ही वापरू नका. प्रेशर कुकिंग म्हणजे वाफेवर शिजविणे. आणि म्हणून प्रेशर कुकरमध्ये वाफ निर्माण करण्यासाठी नेहमी पाणी असले पाहिजे.

पाणी घातल्याशिवाय प्रेस्टीज वापरल्यास, तो अति तापून त्याचे रबरी भाग जळतील आणि प्रत्यक्ष कुकरसुद्धा खराब होईल.

नवीन प्रेस्टीजचे भाग

वेट :

काटेकोररित्या बनविलेले नवीन प्रेस्टीजचे वेट बदलण्याची गरज पडत नाही. हरवले तरच नवीन आणण्याचा प्रश्न येतो. ते खाली पडून आपटणार नाही अशी काळजी घ्या. नाही तर त्याची स्टेनलेस स्टीलची पिन खराब होईल. वापरात नसेल तेव्हा सुरक्षित जागी नीट ठेवा. साफ करण्यासाठी अधून मधून केरोसीनमध्ये बुडवून ठेवा. पुन्हा वापरण्यापूर्वी मात्र त्यावरील केरोसीन साफ करा. कुकरमधील वाढत्या प्रेशरमुळे वेट व्हॉल्व्ह उडत असेल तर व्हॉल्व्ह सपोर्ट झिजला आहे किंवा काय ते तुमच्या नजिकच्या अधिकृत सर्व्हिस सेंटरवर तपासून घ्या.

व्हॉल्व्ह सपोर्ट

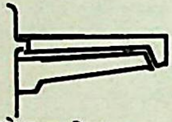
लोकडा व मजबूत व्हॉल्व्ह सपोर्ट चोंदत नाही आणि सहजपणे साफ करता येतो. व्हॉल्व्ह सपोर्ट बोटांनी फिरवून नेहमी घट्ट ठेवा. व्हॉल्व्हच्या सीटमधून वाफ बाहेर पडत असल्यास झाकणाच्या आतील नट स्पॅनरने नीट घट्ट बसवा.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

मेटल सेफ्टी व्हॉल्व्ह

नवीन सेफ्टी व्हॉल्व्हमध्ये एक खास प्रकारचा फ्यूजिबल अलॉय तुकडा असतो तो उष्णता प्रेशर सुरक्षित पातळीच्या पलिकडे गेल्यास वितळतो. ही गोष्ट (अ) कुकरमध्ये पुरेसे पाणी नसेल किंवा (ब) वेट व्हॉल्व्ह असेंब्लीमध्ये अन्नाचे कण चोंदले असतील तरच होते. अस्सल सुट्या भागांसाठी नेहमी अधिकृत सर्व्हिस सेंटरमध्ये चौकशी करा.

हँडल्स



सोयिस्करपणे धरण्याकरिता तुमच्या नवीन प्रेस्टीजला ३ मजबूत, उष्णता–निरोधक प्लॅस्टिक हँडल्स आहेत:

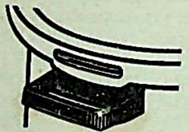
(क) झाकणाचे हँडल

(ख) बॉडी हँडल.

(टीप: जुन्या टाईपच्या ७७/हायडोम कुकरमध्ये झाकण व बॉडी मिळून एकच हँडल असते.)

(ग) ऑक्झिलिअरी हँडल.

ही हँडल्स बदलून नवीन बसवता येतात आणि स्क्रूसहित किंवा स्क्रूशिवाय मिळतात.



*वापरात असतात तेव्हा ती नीट घट्ट बसवलेली असली पाहिजेत.

स्क्रू बसविण्यापूर्वी त्यांना थोडेसे व्हॅसलीन किंवा ग्रीज लावावे आणि अधूनमधून हँडल उभे धरून त्यावर तेलाचे काही थेंब सोडावे, म्हणजे स्क्रू गंजणार नाहीत.

ऑक्झिलिअरी हँडल कसे बसवावे

नट सैल करून काढा आणि तो हँडल स्ट्रिपच्या खाच्यात घाला. हँडल व स्ट्रिप बरोबरीने बसवा. स्क्रू हँडलमध्ये घाला आणि फिरवून घट्ट बसवा.

रबर गास्केट

नवीन प्रेस्टीज कुकरचे गास्केट सर्वोत्तम सिंथेटिक रबराने बनविले आहे. आणि ते लवचीक आहे. कुकरमध्ये शिजविलेल्या अन्नाला त्यामुळे कसलाही रंग, रुचि किंवा वास येत नाही. सामान्यपणे, योग्य रीतीने वापरल्यास नवीन प्रेस्टीजचे गास्केट दीर्घ काळ टिकते. रबर गास्केट खराब झाल्याचे सहज लक्षात येते, कारण झाकणामधून वाफ बाहेर पडू लागते. अशा वेळी नवे गास्केट तावडतोब बसवावे, नाहीतर कुकरमध्ये प्रेशर तयार होण्यास अधिक वेळ लागेल आणि वाढलेले प्रेशर कायम राखण्यासाठी अधिक उष्णता लागेल. म्हणजे अधिक जळण लागेल. तसेच गास्केट चांगले नसेल तर स्वयंपाकसुद्धा नीट होणार नाही. कृपया लक्षात ठेवा की, नवीन गास्केटमध्ये सुद्धा एखादवेळेस सुरवातीस दोष आढळेल, परंतु वापरल्यानंतर आणि कुकरमध्ये प्रेशर तयार झाल्यावर गास्केट योग्य प्रकारे काम करू लागेल.

कृपया हे लक्षात ठेवा

१. स्वयंपाक झाल्यावर झाकणाभधील गास्केट काढा, धुवा आणि पुन्हा वापरीपर्यंत खुंटीवर टांगून ठेवा.

२. झाकणाच्या कडेची आतील बाजू नीट पुसून मगच गास्केट बसवा.

३. बराच काळ वापरल्यामुळे गास्केटमध्ये फट राहून वाफ बाहेर पडत असल्यास गास्केट हलकेच ताणा. त्यामुळे ते अधिक टिकेल.

४. गास्केट अधूनमधून उलटे करून दोन्ही बाजूंनी वापरा.

मेटल सेफ्टी व्हॉल्व्ह

तुमच्या नवीन प्रेस्टीजला एक खास प्रकारचा मेटल सेफ्टी व्हॉल्व्ह आहे. त्याच्या मध्यातील खास मेटल अलॉय तुकडा वितळून गेल्यास, तो बदलून नवीन बसवला पाहिजे.

विशेष सूचना

१. वितळून गेलेला सेफ्टी व्हॉल्व्ह दुरुस्त करण्याचा प्रयत्न करू नका.

२. सेफ्टी व्हॉल्व्हच्या जागी नकली प्लग, बाटली, खिळा अगर वॉशर लावू नका.

३. नेहमी नवीन प्रेस्टीजचे अस्सल सुटे भाग वापरा. ते तोडता येणार नाही आणि ज्यावर आमचे नांव आणि खूण आहे अशा संरक्षक पॅकिंगमधून मिळता..

नवीन सेफ्टी व्हॉल्व्ह बसविण्यास सोपे आहे

जुना तुटलेला प्लग काढून नवा प्लग कसा बसवावा: नवीन सेफ्टी व्हॉल्व्ह बसविण्यासाठी स्क्रू ड्रायव्हरची जरूरी नाही. टॉप होल्डरमध्ये खाच आहे. त्या खाचेत ५० पैशांचे नाणे घालून तुम्ही सेफ्टी व्हॉल्व्ह बसवू शकता.

नवीन प्रेस्टीजची काळजी कशी घ्यावी: सफाई

बॉडी व झाकण: नवीन प्रेस्टीज पॉलिश केलेल्या अल्यूमिनियम अलॉयपासून बनविलेला आहे. त्याचा बाहेरचा पृष्ठभाग साबणाच्या गरम पाण्यात धुवून तावडतोब सुकवल्यास तो चकचकीत राहील. नवीन प्रेस्टीज पाण्यांत ठेवू नका. त्यामुळे त्याची चकाकी कमी होईल.

कुकरची भांडी, ट्रिवेट आणि आतील पृष्ठभाग:

उपयोगानंतर ही सर्व साबणाच्या गरम पाण्याने धुवावी आणि साफ करून सुकवावी. नवीन प्रेस्टीज धुण्यासाठी सोड्याचा उपयोग करू नका. पाण्याच्या काही गुणामुळे आणि अन्नातील क्षारांमुळे कुकरचा आतील पृष्ठभाग काळा होण्याची शक्यता असते. परंतु त्यामुळे काहीही अपाय नाही. या प्रक्रियेमुळे प्रत्यक्ष अल्यूमिनियमवर किंवा शिजविलेल्या अन्नावर काहीही परिणाम होत नाही.

असा काळेपणा आल्यास तो स्टील वूल, टार्टारिक ॲसिड यासारख्या किंवा इतर कोणत्याही सफाईकारक पदार्थाने साफ करावा. किंवा तुमच्या नवीन प्रेस्टीजमध्ये शिजविण्यासाठी जे पाणी घ्याल त्यात थोडी चिंच किंवा ताज्या लिंबाचा तुकडा ठेवा. त्यामुळे आतील काळेपणा साफ निघून जाईल.

कसा ठेवावा:

उपयोगानंतर तुमचा नवीन प्रेस्टीज पूर्ण कोरडा करून नीट एका बाजूस ठेवा. झाकून किंवा बंद करून ठेवू नका. म्हणजे त्यात हवा खेळेल आणि ओशटपणा रहाणार नाही.

जेवण वाढताना किंवा कुकर धुताना:

नवीन प्रेस्टीज वापरतेवेळी किंवा जेवण वाढतेवेळी त्याच्या कडांवर चमचे, काटे, लाकडी चमचे व इतर कसल्याही भांड्यांचा आघात होणार नाही अशी काळजी घ्या. नाहीतर कडा वाकून किंवा त्यावर ओरखडे पडून त्यातून वाफ बाहेर

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

जाऊ शकल—अगदी नवीन गास्केट वापरले तरीसुद्धा धुण्यासाठी कडक, खरखरीत पावडर वापरू नका. कोणत्याही परिस्थितीत झाकण व बॉडी यांच्या कडा खराब होणार नाहीत अशी काळजी घ्या.

आम्ही तुमच्या सेवेसाठी सदैव तत्पर :
वरील सरळ सोप्या सूचना पाळल्यास, तुमचा नवीन प्रेस्टीज वर्षानुवर्षे तुमची उत्तम सेवा करील. परंतु जर का तुमच्या नवीन प्रेस्टीजला सर्व्हिसिंगची किंवा दुरुस्तीची गरज लागलीच तर ती तुम्ही स्वतःच करण्याचा प्रयत्न करू नका. तुमच्या सोयीसाठी आम्ही देशभर सर्वत्र खास सर्व्हिस स्टेशने स्थापन केली आहेत. या स्टेशनांत कारखान्यांत प्रशिक्षण घेतलेले मेकॅनिक तुमचा प्रेस्टीज आपल्या खास हत्यारांच्या सहाय्याने दुरुस्त करतील.

तुमच्या मार्गदर्शनासाठी आणि सोयीसाठी या पुस्तिकेत आम्ही एक नकाशा देत आहोत. त्यात, आमची सर्व्हिस स्टेशने जिथे आहेत ती शहरे दाखविलेली आहेत. तुम्हाला जरूरी लागेल तेव्हा तुमच्या नजिकच्या सर्व्हिस स्टेशनशी संपर्क साधा. तुमच्या नवीन प्रेस्टीजसंबंधी काही तक्रार असल्यास कृपया या पुस्तिकेतील सर्व्हिस कार्ड संपूर्ण भरून खालील पत्त्यावर पाठवा :

नॅशनल सर्व्हिस सेंटर
टीटी (प्रायव्हेट) लि.
दूरवाणी नगर,
बंगलोर ५६० ०१६.

तुमच्या तक्रारींची तावडतोब दखल घेण्यांत येईल.

नवीन प्रेस्टीज किती काळ टिकतो
नवीन प्रेस्टीज सर्वोत्तम वस्तूंपासून बनविलेला असून सामान्यपणे काळजीपूर्वक हाताळल्यास आयुष्यभर टिकावा. रबराचे भाग नेहमी चांगल्या स्थितीत असले पाहिजेत. वर्षातून एकदा किंवा जरूरी पडेल तेव्हा रबराचे भाग बदलून नवे जोडा. म्हणजे तुमचा नवीन प्रेस्टीज नेहमी उत्तम राहून चांगला चालेल.

सुटे भाग
लिफ्टिंग रिंग, व्हॉल्व्ह सपोर्ट, व्हॉल्व्ह सीट, अल्यूमिनियम नट, रबर गास्केट, हँडलसाठी वॉशरसहित स्क्रू, सेपरेटर (भांडी), हँडल, फेरूल, संपूर्ण वेट व्हॉल्व्ह, पिंटलसहित सेफ्टी प्लग मेटल सेफ्टी व्हॉल्व्ह, ऑक्झिलिअरी हँडल, स्क्रू व नटसहित ड्रिवेट.

तुमच्या आयुष्यभराचा सोबती—
नवीन प्रेस्टीज प्रेशर कुकर
याची वॉरंटी
ही वॉरंटी खालील अटी व शर्तींना अनुसरून आहे

१. नेहमीची झीज व तूटफूट यात धरलेली नाही.
२. ज्या भागांच्या बनावटीमध्येच काही दोष आहे केवळ असेच भाग बदलून देण्याची गॅरन्टी उत्पादक देत आहेत.
३. या वॉरंटीखाली गास्केट, सेफ्टी प्लग, पिन्टल, हँडल्स आणि स्क्रू यासारखे भाग बदलून देण्यात येत नाहीत.
४. कुकरचा वापर आम्ही दिलेल्या सूचनांप्रमाणेच केलेला असावा.
५. सोबत जोडलेले रजिस्ट्रेशन कार्ड खरेदीच्या तारखेपासून १५ दिवसांच्या आत संपूर्ण भरून आमच्याकडे पाठविले पाहिजे.
६. आमच्या अधिकृत सर्व्हिस सेंटरशिवाय इतर कोणी सर्व्हिस केल्यास अशा कुकरला ही वॉरंटी लागू नाही.
७. काही तक्रार असल्यास, संपूर्ण कुकर आमच्याकडे पाठवा. फ्रेटचा चार्ज भरा. दुरुस्ती करून कुकर परत पाठविण्यात येईल. परतीचा फ्रेट चार्ज सुद्धा तुम्हालाच भरावा लागेल.
८. कोणत्याही बाबतीत उत्पादकांचा निर्णय अखेरचा मानला जाईल.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

शिजविण्याचे वेळापत्रक

भाज्यांचे आकार, गुण आणि कडकपणा वेगवेगळे असतात. खालील दिलेल्या शिजविण्याच्या वेळात प्रत्यक्ष अनुभवाने काही फेरफार करावे लागतील. हे वेळापत्रक मार्गदर्शनासाठी आहे. शिजवावयाच्या भाज्या कुकरमध्ये ठेवण्यापूर्वी कुकरमधील पाण्याला उकळी आणावी. बीटची मुळे व जुने बटाटे वगळता इतर बाबतीत कुकर थंड पाण्यात ठेवून प्रेशर कमी करावे.

भाज्या	तयारी	प्रेशर आल्यावर शिजविण्यासाठी लागणारा वेळ
वाल पापडी	शेंगांतून दाणे काढा	आकार व जूनपणावर अवलंबून २-३ मिनिटं
हिरवे वाल	धागे काढा आणि उभे-आडवे कापा	जूनपणावर अवलंबून २४ मिनिटं.
बीट कांदा	धुवा, साल तशीच राहू द्या.	
	लहान २ कप पाणी	१५ मिनिटं
	मध्यम ४ कप पाणी	२० मिनिटे
	मोठे ८ कप पाणी	३५-४० मिनिटं
कापलेला कोबी	पातळ काप करा किंवा बारीक तुकडे करा.	२-३ मिनिटं
कोबी, चौकोनी तुकडे केलेला		३-५ मिनिटे
गाजर, कापलेले काप अगर चौकोनी	काप अगर चौकोनी तुकडे खरवडा	३-४ मिनिटे
गाजर, ताजे अख्खे	अख्खे ठेवा	५-८ मिनिटे
कॉलिफ्लॉवर	फुले वेगवेगळी करा	२-३ मिनिटं
सेल्री	तंतू काढा	३-५ मिनिटे
चिकन	कापलेले किंवा अख्खे	१०-१५ मिनिटं
मासे	तुकडे करा	५-१० मिनिटे
लीक्स	अख्खे	३-४ मिनिटे
मांस	बारीक तुकडे करा	२०-३० मिनिटं
कांदे	तुकडे किंवा काप करा	३-४ मिनिटे
कांदे	मध्यम अख्खे	१० मिनिटे (जूनपणावर अवलंबून)
वाटाणे	शेंगांतून दाणे काढा स्वाद घाला	३ मिनिटे (जूनपणावर अवलंबून)
मांस (पोर्क)	लहान भाग करा	३०-३५ मिनिटं
बटाटे	मध्यम आकार	८ मिनिटे
बटाटे (नवे)	मध्यम, लहान	६-८ मिनिटे
पालक	धुवा, कडक तंतू काढा	१ मिनिट
टोमॅटो	अख्खे	२-३ मिनिटं
सलगम	साल काढा १ इंच आकाराचे तुकडे करा.	३-५ मिनिटं
दुधी भोपळा	साल काढा, वाटल्यास बियाही काढा, काप करा. कोवळा असेल तर सालीसकट शिजवा.	३-४ मिनिटं

ताज्या भाज्यांकरिता (बीट कांदा वगळून) १ कप पाणी घ्या.

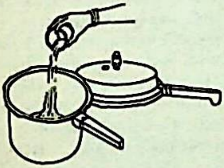
CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

તમારૂં નવું પ્રેસ્ટીજ વાપરવાની રીત

આમ જુઓ તો તમારૂં નવું પ્રેસ્ટીજ પ્રેશર કુકર વાપરવા માટે ખૂબ જ સરળ છે તેમ છતાં, આ પુસ્તિકામાંની સૂચનાઓ તમારે કાળજીપૂર્વક વાંચવી જરૂરી છે. એ મુજબના વપરાશથી તમને એના વપરાશના સર્વોત્તમ લાભ મળી શકશે.

૧. પાણી કેટલું લેવું

પ્રેશર કુકરમાં કંઈ પણ રાંધો તે પહેલાં કુકરમાં — એટલે કે કુકરની બૉડીમાં પૂરતું પાણી રેડવાનું કદીયે ન ભૂલશો. પૂરતાં પાણીનાં માપ માટે પ્રીત સ્ટૅન્ડર્ડ માપ-કપ મદદરૂપ બની રહેશે. આ માપ-કપ અચૂક ૨૫૦ મિ. લી. = ¼ લીટર = ½ પાઇંટનું માપ ધરાવે છે.
(૧ પાઇંટ = ૪-૫ ચાના કપ — લગભગ)



પહેલી ૧૫ મિનિટ સુધી રાંધવા માટે "૭૭" અને "હાઇડોમ" મૉડેલોમાં ½ પાઇંટ અથવા ૧½ પ્રીત સ્ટૅન્ડર્ડ કપભર પાણી લો. "સેલેક્ટ, "સુપર હાઇડોમ", "સીનિયર" અને "એલીગન્ટ" મૉડેલો માટે ૧ પાઇંટ અથવા ૨ પ્રીત સ્ટૅન્ડર્ડ કપભર પાણી લેવું. પછી વધારાની પ્રત્યેક ૧૫ મિનિટ સુધી રાંધવા માટે ¼ પાઇંટ અથવા ½ પ્રીત સ્ટૅન્ડર્ડ કપભર વધુ પાણી ઉમેરવું.

તમે જો ઉપરોક્ત માપ મુજબ કાળજીપૂર્વક પાણી લેશો તો તમારૂં નવું પ્રેસ્ટીજ કદીયે પાણીના અભાવે બળી નહિ જાય.

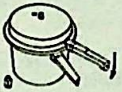
એક વાત ખૂબ જ મહત્વની છે તે એટલે કે તમારાં નવાં પ્રેસ્ટીજમાં નક્કર વાનગીઓ પૂરેપૂરી જમાના ⅔ થી વધુ ન ભરો અને પ્રવાહીઓ પૂરેપૂરી જમાના ½ થી વધુ ન ભરો. કુકરમાં વધુ વાનગી ભરીને એના પર વધુ ભાર ન નાંખો.

પ્રવાહી વાનગીઓ રાંધો ત્યારે વાનગીની રીતોમાં જણાવ્યા મુજબના માપ પ્રમાણે પાણી લેવું. દૂધની વાનગીઓ બનાવો ત્યારે શરૂઆતમાં આંચ ધીમી રાખો ને દૂધને ઉકળવા દો અને પછી વરાળનું દબાણ જમા થવા દો. અનાજની વાનગી રાંધતી વેળા હમેશાં ખુલ્લા કુકરમાં પાણીને ઉકાળો ને પછી જ અનાજ રાંધવા મૂકો.

૨. વાપરવાની રીત

અ. આંચ તેજ રાખીને પાણીને ઉકળવા દો. ડબ્બાની અંદર વાનગી લો, અચૂક માપ મુજબનું પાણી ઉમેરો. ઉદાહરણ તરીકે, ચોખા માટે ૧ : ૨½નાં પ્રમાણમાં પાણી (વિગતવાર માહિતી માટે વાનગીની રીતો જુઓ). ડબ્બાને કુકરમાં એકની ઉપર એક, એમ ગોઠવો.

બ. ઢાંકણને બરાબર બંધ કરો. ઢાંકણનું હૅન્ડલ બરાબર બૉડીના હૅન્ડલની ઉપર આવે એમ સાચી સ્થિતિમાં એ બંધ થવું જરૂરી છે.

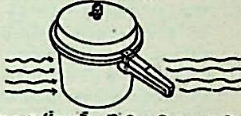


ક. જ્યારે વાલ્વમાંથી વરાળ સતત એકધારી આવવા લાગે ત્યારે વેઇટ વાલ્વ મૂકીને નીચે દબાવો. એ એની જગાએ "ક્લિક" અવાજ સાથે બેસી જશે.

ડ. થોડી મિનિટો પછી વેઇટ વાલ્વ વરાળના 'હિસ' જેવા અવાજ સાથે કામ કરવા માંડશે. આનો જ અર્થ, કુકરમાં જરૂરી વરાળનું દબાણ જમા થઈ ગયું છે.

ઇ. હવે આંચ ધીમી કરો. પણ એટલી બધી ધીમી ન કરવી જેથી વાલ્વમાંથી 'હિસ'નો અવાજ સતત ન આવી શકે. હવે કુકરમાં તમારી વાનગી રંધાવાનો સમય ગણી લો. (ઉદાહરણ તરીકે, ચોખા-ભાતને રંધાવા માટે ૮-૧૦ મિનિટ લાગે).

એફ. કુકરમાંની વાનગી રંધાઇ જાય પછી કુકરને સ્ટવ પરથી ઉતારી લો અને લગભગ ૧૦ મિનિટ સુધી ઠંડુ પડવા દો. જ્યાં સુધી અંદર વરાળનું દબાણ હોય, કુકરનું ઢાંકણ ખોલવાનો પ્રયત્ન ન કરશો. દબાણ ન હોવાની ખાતરી કરવા, વેઇટને સહેજ ઊંચકો — જો વરાળ બહાર નીકળે તો થોડીક વધુ વાર માટે કુકરને ઠંડુ પડવા દો. હમેશાં જડેલાં વેઇટ કાઢી લઇને પછી જ કુકરને ખોલવું.



અનન્ય "ગાસ્કેટ રિલીસ સિસ્ટમ" ને કારણે સુરક્ષા

અનન્ય "ગાસ્કેટ રિલીસ સિસ્ટમ" ને કારણે ૧૦૦% સુરક્ષા

તમારૂં નવું પ્રેસ્ટીજ એકમાત્ર એવું કુકર છે, જેમાં સુરક્ષા અર્થેની ત્રણ ખૂબીઓ રહેલી છે. વેઇટ વાલ્વ. ધાતુનો સેફ્ટી વાલ્વ. અને હવે એની અનન્ય "ગાસ્કેટ રિલીસ સિસ્ટમ" ને કારણે આનો વપરાશ કોઈપણ પરિસ્થિતિમાં સંપૂર્ણપણે સુરક્ષાપૂર્ણ બની રહે છે.

વેઇટ વાલ્વ

જ્યારે જરૂર હોય તેનાથી વધુ વરાળનું દબાણ કુકરમાં જમા થાય (આવશ્યક પ્રમાણ છે : ૧ કીલો પ્રતિ ચો.સેમી.) ત્યારે વેઇટ વાલ્વ, કે જે નિયંત્રક તથા પ્રેશર સાધન રૂપે કાર્ય કરે છે. આપમેળે વધારાનાં દબાણને બહાર કાઢે છે ને હમેશાં કુકરમાં અચૂક જરૂરી વરાળનું દબાણ જાળવી રાખે છે. અન્ય ડિઝાઈનનાં કુકરોમાં, વેઇટ વાલ્વ વધુ પ્રમાણમાં વરાળનું દબાણ બહાર કાઢે છે જેથી જોઇએ તેથી ઓછું વરાળ-દબાણ કુકરમાં રહે છે. જ્યારે તમારાં નવાં પ્રેસ્ટીજમાં જરૂરી વરાળ-દબાણ જળવાઇ રહેતું હોવાથી ફરીથી એને વધારવાની જરૂર જ નથી રહેતી; તેથી ન તો સમય વેડફાય કે ન ઇંધણ.

ધાતુનો સેફ્ટી વાલ્વ

કોઇક કારણે વેઇટ વાલ્વ એની કામગીરી ચૂકી જાય તો ધાતુના સેફ્ટી વાલ્વમાંની ખાસ ફ્યુઝિબલ એલૉયની પેલેટ ઓગળી જાય છે અને બિનજરૂરી વરાળને બહાર કાઢે છે.

અનન્ય "ગાસ્કેટ રિલીસ સિસ્ટમ" ને કારણે સંપૂર્ણ સુરક્ષા

કેવળ નવાં પ્રેસ્ટીજમાં જ આ વધારાની સુરક્ષાપૂર્ણ વ્યવસ્થા રહેલી છે અને તમારાં કુકરને સંપૂર્ણપણે સુરક્ષાપૂર્ણ બનાવવાની એ ખાતરી આપે છે. એની કામગીરી આ રીતે થાય છે.

વેઇટ વાલ્વ કદાચ એની કામગીરી કરતાં ચૂકી જાય — ઓવરલોડિંગ અથવા તો વાલ્વ સીટ વેન્ટ ભરાઇ જવાને લીધે — તો કુકરની અંદર વરાળનું દબાણ એની રાબેતાની

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

સપાટી કરતાં વધી જાય છે અને પરિણામે સ્લૉટ-ફાટમાંથી ગાસ્કેટ-રિંગનો ભાગ બહાર આવવા લાગે છે. (આ વેળા નો એના પર નજર પડે તો કુકરને આંચ પરથી ઉતારી લેવું. ઠંડું પડવા દેવું અને વેઇટ વાલ્વની કામગીરી ન થઇ શકવાનું કારણ શોધવું).

વરાળનું દબાણ કુકરમાં વધતું જ જાય તો નવી ડિઝાઇનનાં ઢાંકણમાંની સ્લૉટ-ફાટમાંથી ગાસ્કેટ-રિંગનો ભાગ પૂર્ણપણે બહાર આવી જાય છે ને વધારાની વરાળ એમાંથી સુરક્ષિતપણે નીચેની તરફ નીકળી જાય છે. ગાસ્કેટ-રિંગને ચમચા કે કાંટાના હૅન્ડલ જેવી બુઠ્ઠી ચીજ વડે અંદર ધકેલી દેવાથી ફરીથી યથાયોગ્ય સ્થાને બેસાડી શકાય છે જો ગાસ્કેટ-રિંગને સહેલાઇથી ધકેલી ન શકાય તો ઑકઝીલિયરી હૅન્ડલને કાઢી લેવું અને પછી, ગાસ્કેટને અંદર ધકેલીને એની જગાએ બેસાડી શકાશે.

હવે પ્રેશર કુકર વાપરવા માટે તૈયાર થઇ જશે. તેમ છતાં, એની ખાતરી કરી લેવી કે વાલ્વ સીટ વેન્ટ સાફ-સ્વચ્છ છે જેથી વેઇટ વાલ્વ એની કામગીરી અસરકારી રીતે પાર પાડી શકે.

નવાં પ્રેસ્ટીજનાં ઢાંકણ તથા બૉડીની ડિઝાઇન-રચના એટલી સરસ છે કે એમાં ડબલ લૉકિંગની વ્યવસ્થા છે. વળી, જ્યાં સુધી સહેજસાજ વરાળનું દબાણ પણ કુકરમાં હશે ત્યાં સુધી તમે આ નવાં પ્રેસ્ટીજને ખોલી જ નહિ શકો. નવાં પ્રેસ્ટીજનાં લાંબા મજબૂત અને ગરમ ન થાય તેવાં હૅન્ડલને લીધે સહેલાઇથી તમે એનો વપરાશ કરી શકો છો. દાઝવા-કરવાનો તો જ નહિ.

આવી ખાસ વિશિષ્ટ ખૂબીઓને લીધે નવું પ્રેસ્ટીજ તમારાં રસોડામાં આદર્શ પ્રેશર કુકર બની રહે છે.

અનેક વાનગીઓ રંધાય

તમે નવાં પ્રેસ્ટીજ પ્રેશર કુકરમાં લગભગ બધી જ જાતની વાનગીઓ (અનાજથી માંડીને માંસની વાનગીઓ, શાકાહારી કે બિનશાકાહારી પણ) રાંધી શકો છો

શાકભાજી તો આમાં જોતજોતાંમાં રંધાઇ જાય છે અને ગમે તેવું કડક-કઠણ માંસ પણ નવાં પ્રેસ્ટીજમાં રંધાઇને નરમ થઇ જાય છે. બાળકોના આહારો તથા બીમારોનાં ભોજન પણ જંતુમુક્ત પરિસ્થિતિમાં રાંધવા આ કુકર ઉપયોગી છે.

કોઇપણ ઇંધણ

તમારાં નવું પ્રેસ્ટીજ કોઇપણપ્રકારના ઇંધણ પર મૂકી શકાય છે: કોલસા, ગૅસ, ઘાસલેટ તેમ જ વીજળી— ગમે તેના પર. મહત્વની વાત તો એ કે, વધુમાં વધુ આંચે શરૂઆત કર્યાથી વરાળનું દબાણ જમા થઇ શકે અને પછી આંચ ઓછી કરવી ને દબાણનું પ્રમાણ જાળવી રાખવું.

ઉદાહરણ તરીકે

તમારાં ગૅસસ્ટવ ને 'હાઇ' પર રાખો, જ્યાં સુધી વરાળનું દબાણ જમા થાય અને પછી એને 'સીમર' કે 'લો' પર ફેરવો જેથી જમા થયેલી વરાળનું દબાણ જળવાઇ રહેવા પૂરતી ગરમી મળી રહે.

જ્યાં સુધી વાનગી રંધાતી હોય તે "કૂકિંગ ટાઇમ"ના સમય દરમ્યાન નવાં પ્રેસ્ટીજના વેઇટમાંથી "હિસિંગ"નો અવાજ આવ્યા કરવો જોઇએ. જો 'હિસિંગ' વધુ મોટા અવાજે થાય તો જાણવું કે ગરમી-આંચ વધુ છે. જો 'હિસિંગ'નો અવાજ વધુ નીચો હોય તો ગરમી-આંચ ખૂબ ઓછી હોવાનું જાણવું. એટલે ગરમી-આંચને જરૂર મુજબ ઓછી-વધતી કરો.

નવું પ્રેસ્ટીજ વાપરવા અંગે સૂચનો

ગૅસ રિંગ/પ્રેશર સ્ટવ: નવું પ્રેસ્ટીજ સ્ટવ પર મૂકતાં પહેલાં ગરમી-આંચ વધુમાં વધુ હોવાની ખાતરી કરો. વરાળનાં દબાણને જાળવી રાખવા ગરમીને "સીમર" પર ફેરવી ઓછી કરો.

ઇલેક્ટ્રીક હૉટ પ્લેટ: નવાં પ્રેસ્ટીજને હૉટ પ્લેટ પર મૂકતાં પહેલાં હૉટ પ્લેટની સ્વિચ ચાલુ કરો ને વધુમાં વધુ ગરમી પેદા કરો. વરાળનું દબાણ જમાં થવાનું જણાય કે તરત જ ગરમીનું પ્રમાણ ઓછું કરો.

સગડી : નવું પ્રેસ્ટીજ સગડી પર ચઢાવો તે પહેલાં ખાતરી કરી લો કે કોલસા બરાબર સારાં સળગ્યાં છે અને બધી બા એકસરખી ગરમી છે.

સમયની અચૂક ચોકસાઇ રાખો

નવાં પ્રેસ્ટીજમાં રાંધવાની રીતમાં સમયની ચોકસાઇ ખૂબ મહત્વપૂર્ણ છે. નવાં પ્રેસ્ટીજમાં રાંધવાનું કામ એટલું ઝડપથી ને સરસ રીતે થાય છે કે તમારે સમયની અચૂક ચોકસાઈ રાખવી ખૂબ જરૂરી બની રહે છે કારણ કે એકાદ મિનિટ પણ વધુ થાય તો વાનગીઓ લોંદા જેવી ગળી જાય છે. એકવાર તમને નવાં પ્રેસ્ટીજની આદત પડી જશે અને મહાવરો થતાં તમે તમારી નવી-નવી વાનગીઓ થોડા જ દિવસોમાં બનાવવા માંડશો. તમારાં માર્ગદર્શન માટે જુદીજુદી વાનગીઓ રાંધવાના સમયનું કોષ્ટક અમે આપ્યું છે. પણ તમે જાણો તો છો જ કે વિવિધ પ્રકારની વાનગીઓ રાંધવાના સમય જુદાજુદા હોય છે. ખૂબ જ કુમળી શાકભાજીઓ, કદાચ અમે આપેલ સમય કરતાં વહેલી રંધાઇ જાય કે વધુ કડક ચિકન રંધાવા માટે વધુ સમય લે. એકવાર તમે થોડા સમય માટે નવું પ્રેસ્ટીજ વાપરશો એટલે તમે એના વપરાશમાં પાવરધા બની જશો.

નવું પ્રેસ્ટીજ કદીયે પાણી વિના ન વાપરશો

પૂરતાં પ્રમાણમાં પાણી લીધા વિના કદી નવું પ્રેસ્ટીજ ન વાપરશો. પ્રેશર કુકરમાં રાંધવું એટલે જ વરાળના દબાણમાં રાંધવું. એટલે કુકરમાં હમેશા પાણી હોવું જ જોઇએ જેથી વરાળ બની શકે.

તમે જો નવું પ્રેસ્ટીજ પાણી વિના વાપરશો તો એ વધુ ગરમ થવાને લીધે રબરના ભાગો બળીને સૂકા પડી જશે. કુકરને પણ નુકસાન થઇ શકે છે.

નવાં પ્રેસ્ટીજના ભાગો

વેઇટ

ઝીણવટભરી કુશળતાથી બનાવેલું નવાં પ્રેસ્ટીજનું વેઇટ બદલવાની જરૂર જ નથી પડતી, જ્યાં સુધી એ ખોવાય નહિ. એને નીચે પડવા ન દેશો કારણ કે એમ થવાથી એની સ્ટેનલેસ સ્ટીલની પિનને નુકસાન થઇ શકે છે. જ્યારે વાપરતાં ન હો ત્યારે વેઇટને અભરાઇ પર સલામત રાખી મૂકો.' એને સાફ કરવા માટે વખતોવખત ઘાસલેટમાં ભીંજવો. ફરીથી વાપરો ત્યારે એના પરથી ઘાસલેટના બધાય અવરોધો કાઢી નાંખો. વરાળનું દબાણ જમા થતું હોય તે દરમ્યાન જો વેઇટ વાલ્વ કુદી પડતો હોય તો વાલ્વના સપોર્ટની તપાસણી તમારા અધિકૃત સર્વિસ કેન્દ્રમાં કરાવી લો કે એને ઘસારો તો નથી પહોંચ્યો.

વાલ્વ સપોર્ટ

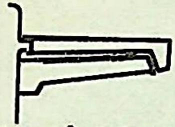
નાનકડો, મજબૂત વાલ્વ સપોર્ટ ભરાઇ જતો નથી અને સહેલાઇથી એને સાફ કરી શકાય છે. વાલ્વ સંપોર્ટને સખત ટાઇટ રાખો. વાલ્વ સીટની જગાએથી વરાળ નીકળી જતી હોવાનું જણાય તો ઢાંકણની અંદરના નટને સ્પૅનરથી સજ્જડ કરી લો.

ધાતુનો સેફ્ટી વાલ્વ

નવાં સેફ્ટી વાલ્વમાં ખાસ વિશિષ્ટ ફ્યુઝિબલ એલૉયની પ્લેટ હોય છે. આ પ્લેટ, ઉષ્ણતા/વરાળનું દબાણ સુરક્ષિત સપાટીની ઉપર જતાં ઓગળી જાય છે. આમ તો જ થાય છે જો કુકરમાં: (અ) પૂરતું પાણી ન હોય, (બ) એની વેઇટ વાલ્વ એસેમ્બલીમાં આહારકણો ભરાઈ જવાથી એ બંધ થઇ જાય. અસલી છૂટા ભાગો ખરીદવા માટે તમારા અધિકૃત સર્વિસ કેન્દ્રનો સંપર્ક સાધો.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

હૅન્ડલ્સ



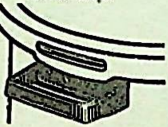
વપરાશમાં સગવડભર્યું બની રહે માટે તમારાં નવાં પ્રેસ્ટીજનાં પ્લાસ્ટિકનાં હૅન્ડલ મજબૂત અને ગરમ ન થાય તેવાં છે.
બધાં મળીને ૩ હૅન્ડલ છે.

(અ) ઢાંકણુંનું હૅન્ડલ

(બ) કુકર-બૉડીનું હૅન્ડલ

(નોંધ : જૂની ટાઇપનાં કુકર ૭૭/હાઈડોમમાં, બૉડી તથા ઢાંકણુ બંનેને માટે એક સામાન્ય હૅન્ડલ છે.)

(ક) ઑકઝીલિયરી હૅન્ડલ
આ બધાંયે હૅન્ડલ બદલી શકાય છે અને એ સ્ક્રુ વિના કે સાથે મળે છે. જ્યારે કુકર વપરાશમાં હોય ત્યારે બધાંયે હૅન્ડલને સખત ટાઇટ ફિટ બેસાડેલાં રાખો.



હૅન્ડલને ફિટ કરીને બેસાડો ત્યારે સ્ક્રુ પર થોડું વેસેલીઈન અથવા ગ્રીઝ લગાડો અને ચોક્કસ સમયે વખતોવખત હૅન્ડલને ઊભાં પકડીને થોડાંક ટીપાં તેલ નાંખો. આમ કર્યાથી કાટ ચઢતો રોકી શકાશે.

ઑકઝીલિયરી હૅન્ડલ ફિટ કરવાની રીત.
નટને કાઢો. હૅન્ડલની પટ્ટીમાંની જગામાં સ્ક્રુને નાંખો. પટ્ટીની સાથે હૅન્ડલને સમાંતરે રાખો. સ્ક્રુને હૅન્ડલમાં નાંખો. ફેરવીને ટાઇટ કરી લો.

રબર ગાસ્કેટ
તમારાં નવાં પ્રેસ્ટીજ કુકરની ગાસ્કેટ-રિંગ સર્વોત્તમ સિન્થેટિક રબરની બનેલી છે અને પોતાની કામગીરી કરવા સ્વયં સમર્થ છે: એનો કોઇ રંગ ઉતરતો નથી કે કુકરમાંની રાંધેલી વાનગીઓમાં એના કોઇ સ્વાદ-વાસ આવતાં નથી. સામાન્યપણે, બરાબર કાળજીપૂર્વકનો વપરાશ કરવામાં આવે તો નવાં પ્રેસ્ટીજની રિંગ ઘણા લાંબા સમય સુધી ટકે છે. રબરનું ગાસ્કેટ ક્યારે બદલવાની જરૂર હોય છે, તે તરત જ જણાઇ આવે છે. ઢાંકણુની ફરતેથી વરાળ બહાર નીકળી જતી જોવામાં આવે તો સમજી લેવું. આમ થતાં તરત જ નવી રિંગ બેસાડી લેવી કારણુ એમ ન થતાં નવાં પ્રેસ્ટીજને વરાળનું જરૂરી દબાણુ જમા કરવાનું કાર્ય કરતાં લાંબો સમય લાગવા માંડશે અને દબાણુને જાળવી રાખવા માટે વધુ ગરમી-આંચની જરૂર પડી શકશે. વળી, અસરકારી કામગીરી કરતું ગાસ્કેટ ન હોય તો રાંધવાનું કામ પણુ નિરાશાજનક જ થવાનું. આટલું યાદ રાખજો કે, નવી રિંગ હોય ત્યારેયે શરૂઆતમાં તો સહેજસાજ વરાળ જતી જણાશે. પણુ વરાળનું દબાણુ જમા થવા લાગતાં અને ગાસ્કેટ બરાબર સીલબંધ થતાં આમ થતું અટકી જશે.

આટલું ધ્યાન રાખો
૧. રંધાઇ જાય પછી ઢાંકણુમાંથી રિંગને બહાર કાઢી લો. એને ધોઇને ખીંટીએ ભરાવી રાખો ને ફરી વાર કુકર વાપરો ત્યારે બેસાડો.
૨. ગાસ્કેટ રિંગને ઢાંકણુની અંદર બેસાડો તે પહેલાં હમેશાં ઢાંકણુની અંદરની કિનારને લૂછી લો.
૩. ગાસ્કેટ રિંગ લાંબો સમય વપરાયા બાદ એ જવા લાગે ત્યારે એને સહેજસાજ બાજુ પર તાણો-ખેંચો. આમ કર્યાથી એ વધુ સમય ટકશે.
૪. વખતોવખત ગાસ્કેટને ફેરવી-ફેરવીને વાપરો એટલે એની બંને બાજુઓ વાપરી શકાય.

સલાહના બે શબ્દ
૧. ઓગળીને બળી કે ખરાબ થયેલો સેફટી વાલ્વ ઠીક કે મરામત કરવાનો પ્રયત્ન ન કરશો.
૨. સેફટી વાલ્વને બદલે નકલી પ્લગ, બોલ્ટસ, નટસ અથવા વૉશર બેસાડશો નહિ.
૩. હમેશાં પ્રેસ્ટીજના અસલી છૂટા ભાગ, જે સુરક્ષિત, ચેડા ન કરી શકાય તેવાં સીલબંધ પૅકિંગમાં અમારા નામ અને નિશાન સાથેનાં હોય તે જ વાપરો.

નવો સેફટી વાલ્વ બેસાડવો સરળ છે. ઓગળી, બળી ગયેલ જૂનાં પ્લગને કાઢી નાંખો અને નીચે જણાવ્યા પ્રમાણે નવું પ્લગ બેસાડો:

નવો સેફટી વાલ્વ બેસાડવા માટે તમારે સ્ક્રુ ડ્રાઈવરનીયે જરૂર નહિ પડે. ઉપલાં હોલ્ડરમાંની ફાટમાં ૫૦ પૈસાનો સિક્કો મૂકીને પણુ તમે એને ફિટ કરી શકશો.

૧.૨.૩.૪.

૧. ૫૦ પૈસાનો સિક્કો.

૨. ખાસ વિશિષ્ટ ફ્યુઝિબલ એલૉયની પેલેટવાળું ઉપલું હોલ્ડર.

૩. સિન્થેટિક રબર વૉશર

૪. ૭ ખૂણિયો નટ. આ નટને ખૂબ સખત ટાઈટ ન કરશો.

તમારાં નવાં પ્રેસ્ટીજની સારસંભાળ શી રીતે રાખવી
સફાઇ કરવી
કુકર બૉડી અને ઢાંકણુ: નવાં પ્રેસ્ટીજને પૉલિશ્ડ ઍલ્યુમિનિયમ એલાયમાંથી બનાવાયું છે એટલે એની બહારની સપાટીને ગરમ સાબુનાં પાણીથી ધોઇને તરત લૂછી નાંખતાં ચકચકીત બનાવી શકાશે. નવાં પ્રેસ્ટીજને કદીયે પાણીમાં રાખી ન મૂકશો. આમ કર્યાથી એનો ચળકાટ ઝાંખો પડી જશે.
ડબ્બા (સેપરેટર). ટ્રિવેટ અને કુકરની અંદરની બાજુ
કુકર વાપર્યા પછી આ બધાને ગરમ, સાબુનાં પાણીથી ધૂઓ અને નીંચવીને લૂછો ને સાફ રાખો. તમારાં નવાં પ્રેસ્ટીજને સાફ કરવા સોડા ન વાપરશો. પાણીના કેટલાક ગુણધર્મ અને આહારોમાંના કેટલાંક ખનિજતત્વોને કારણે કુકરની અંદરની બાજુ કાળી પડી જઇ શકે છે. પણુ આ બાબત લગીરે હાનિકારક નથી. આ રંગ ખરાબ થવાને કારણે ઍલ્યુમિનિયમને કોઇ અસર નથી પહોંચતી કે કોઈ રીતે રાંધેલા આહારો પર વિપરીત પરિણામ નથી થતું.

જ્યારે આમ કુકરનો રંગ ખરાબ થાય ત્યારે સ્ટીલ વૂલ. ટારટરિક ઍસિડ અથવા કોઈક સફાઈ સાધનો જેવાં ઍલ્યુમિનિયમને સાફ કરવાના પદાર્થો વડે કુકરને સાફ કરવું. અથવા તો થોડીક આમલી અથવા તાજું લીંબુ પાણીમાં નાંખીને, રાંધતી વેળા પ્રેસ્ટીજમાં એ પાણી વાપરવું. આમ કર્યાથી કાળાશ પડતો રંગ સાફ થઇ જશે.

ન વાપરો ત્યારે
નવું પ્રેસ્ટીજ ન વાપરો ત્યારે હમેશાં એને લૂછીને કોરૂં કરો ને પછી જ મૂકો. નવાં પ્રેસ્ટીજને બંધિયાર કે એવી પરિસ્થિતિમાં કદીયે મૂકી ન રાખશો. એટલે હવાની આવજા થતી રહેશે અને વાસીપણુંની સ્થિતિ ખાળી શકાશે.

પીરસતી કે ધોતી વેળા
જ્યારે તમે નવું પ્રેસ્ટીજ સીધેસીધાં રાંધવા કે પીરસવાનાં કામમાં લો ત્યારે કાળજી લેવી કે ચમચા-ચમચી – લાકડાંના ચમચા-કાંટા કે બીજાં કોઇ વાસણો કુકરની કિનારની સાથે ઠોકાય-અફળાય નહિ કારણુ કે આમ થવાથી ગાસ્કેટ રિંગ નવી હશે તોયે વરાળ જવા લાગશે કેમકે કિનાર તૂટવાનો સંભવ રહે છે. નવાં પ્રેસ્ટીજને ધોતી વેળા કઠણુ-સખત સફાઇ સાધનો ન વાપરવાં: ઢાંકણુ અને કુકર બૉડી સીલિંગ કિનારને નુકસાના થતું ખાળો.

અમે હાજર છીએ તમારી સેવામાં
તમે આ સરળ માર્ગદર્શનોને અનુસરીને તમારૂં નવું પ્રેસ્ટીજ વાપરશો તો આવતાં ઘણાં વર્ષો સુધી એ તમારી સેવા કરશે. તમારાં નવાં પ્રેસ્ટીજને કદાચ કોઈ સર્વિસિંગ કે રિકન્ડીશનિંગની જરૂર જણાય તો તમે જાતે એને ઠીક કે મરામત કરવાનો પ્રયત્ન ન કરશો.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

તમારી સગવડ માટે અમે દેશભરમાં અમારા ખાસ સર્વિસ સ્ટેશનો ઠેકઠેકાણે રાખ્યાં છે. અહીં, ખાસ પ્રકારના ઓજારો વડે ફેક્ટરીમાં પ્રશિક્ષિત મિકેનિકો તમારાં કુકરને ઠીક કરી આપશે.

હમેશાં તમારી નજદીકના સર્વિસ સ્ટેશનનો સંપર્ક સાધો. તમારાં નવાં પ્રેસ્ટીજ વિશે કોઇ ફરિયાદ હોય તો પુસ્તિકામાં આપવામા આવેલ 'સર્વિસ કાર્ડ' આ સરનામે પાછું મોકલાવો :

નેશનલ સર્વિસ સેન્ટર
ટી. ટી. (પ્રાઇવેટ) લિ.
કુરવાંજી નગર, બૅંગલોર ૫૬૦૦૧૬

એટલું ધ્યાન રાખશો કે સર્વિસ કાર્ડ પૂરેપૂરું ભરીને મોકલશો જેથી સત્વર ધ્યાન આપી શકાય.

નવું પ્રેસ્ટીજ કેટલા લાંબા સમય સુધી ટકશે

નવું પ્રેસ્ટીજ કુકર સારાંમાં સારા માલમાંથી બનાવાય છે એટલે સાધારણ રાબેતાના કાળજીપૂર્વકના વપરાશનાં પરિણામે એ આજીવન ટકી શકે. રબરના ભાગો સારી

સ્થિતિમાં રહે એ જરૂરી છે. આ ભાગોને જરૂર પડ્યે કે વર્ષમાં એકવાર બદલો એટલે તમારું નવું પ્રેસ્ટીજ હંમેશાં ઉત્તમ કામગીરી આપવાની સ્થિતિમાં રહી શકશે.

તમારા આજીવન સાથી– નવાં પ્રેસ્ટીજ પ્રેશર કુકર માટેની તમારી ગેરંટી

આ ગારંટી નિમ્ન શરતો અને નિયમોને સાધિન રહેશે.

૧. રાબેતાના વપરાશના ઘસારા ધ્યાનમાં નહિ લેવાય.

૨. નિર્માતાઓ એ જ જૂના ભાગોની બદલીની ગેરંટી આપે છે જે ભાગો એની કામગીરીની દ્રષ્ટિએ દોષયુક્ત કે ક્ષતિવાળા પુરવાર થાય.

૩. ગાસ્કેટ, સેફ્ટી પ્લગ, પિન્ટલ, હેન્ડલ અને સ્ક્રુ જેવા જૂના ભાગોની બદલી આ ગારંટી હેઠળ આવતી નથી લેવાતી.

૪. કુકર. અમારી સૂચનાઓ અને માર્ગદર્શનોને અનુસાર વાપરવામાં આવ્યું હોવું જોઇએ.

૫. રજિસ્ટ્રેશન કાર્ડ (જે આ સાથે આપવામાં આવેલું છે) પૂરેપૂરું ભરીને, કુકર ખરીદ્યાના રોજથી ૧૫ દિવસોની અંદર અમને પાછું મોકલી અપાયું હોય.'

૬. આ ગારંટીનો લાભ એવા કોઈ કુકરને નહિ મળી શકે, જેને અમારા અધિકૃત સર્વિસ સ્ટેશનો સિવાયના અન્ય દ્વારા ઠીક-મરામત કરાયું હોય.

૭. કુકર વિશેની ફરિયાદ હોવાના સંજોગોમા આખુંયે કુકર અમને મોકલી આપવું જોઇશે અને એની રવાનગીના ખર્ચ પહેલેથી ચુકવેલા હોવા જોઇશે. કુકર ઠીક-બરાબર થઇ ગયાં પછી એ તમને પાછું મોકલાશે જેનો રવાનગી ખર્ચ તમારે ભરવાનો રહેશે.

૮. બધા જ સંજોગોમાં નિર્માતાના નિર્ણયો આખરી હોવાનું લેખાશે.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

પ્રેશર કુકરમાં રાંધવા માટે લાગતો સમય

શાકભાજીનાં પ્રકાર જુદા જુદા હોય, એના આકાર-સાઇઝ જુદા જુદા હોય ને કોઇક કડક હોય તો વળી કોઇક નરમ. એટલે ભલેને કોઇક એક જ શાક તમે રાંધવા માગો પણ એના રાંધવા માટેના સમયમાં ઉપરોક્ત, દૃષ્ટિએ ફેરફાર થયા કરવાનો સંભવ છે. તેથી તમારે સમય શાકની જાત, સાઇઝ વગેરે મુજબ ઓછો-વધતો કરવો પણ પડે. આ 'સમય-પત્રક'ને માર્ગદર્શક રૂપે સામે રાખશો. નિમ્ન શાકભાજીઓ કુકરમાં મૂકો તે પહેલાં પાણી ઉકળતું હોય એ જરૂરી છે. બીટરૂટ અને જૂના બટાટા સિવાય બીજી શાકભાજીઓની બાબતમાં ઠંડું પાણી હોવાના સંજોગોમાં વરાળનું દબાણ ઓછું કરવું.

શાકભાજી	રાંધવા માટે તૈયાર કરવી	વરાળનું દબાણ-પ્રમાણ ઉચ્ચ સીમાએ પહોંચ્યા પછી રાંધવા માટેનો સમય
ફણસી-પહોળી	છોલી લો	૨–૩ મિનિટ, એની સાઇઝ અને કેટલી જૂની છે તે અનુસાર.
ફણસી-લીલી	નેસ કાઢો અને કાટખૂણે અથવા લાંબી સમારો	૨–૪ મિનિટ, ફણસી કેટલી પાકટ છે તે અનુસાર
બીટરૂટ	ધુઓ, છાલ રહેવા દો અને થોડો ડીચાંનો ભાગ પણ એમ જ રાખો.	
	૨ નાનાં કપ પાણી	૧૫ મિનિટ
	૪ મધ્યમ કપ પાણી	૨૦ મિનિટ
	૮ મોટાં કપ પાણી	૩૫–૪૦ મિનિટ
કોબી-સમારેલી	ઝીણી સમારેલી, અથવા નાના-નાના ટુકડા કરેલી	૨–૩ મિનિટ
કોબી–ચાર ટુકડા કરેલી		૩–૫ મિનિટ
ગાજર — લાંબા કે ગોળ ટુકડા કરેલા	સહેજ છોલો, લાંબા, ગોળ ટુકડા કરો કે છીણો	૩–૪ મિનિટ
ગાજર – નવાં આખાં	આખાં રાખેલાં	૫–૮ મિનિટ
ફ્લાવર	છુટાં નાના-નાના ટુકડા કરેલું	૨–૩ મિનિટ
સેલેરી	નેસ કાઢી નાંખો	૩–૫ મિનિટ
ચિકન	જૉઈન્ટ કે આખું	૧૦–૧૫ મિનિટ
માછલાં	ફ્રિલેટ	૫–૧૦ મિનિટ
લીક	સંપૂર્ણ	૩–૪ મિનિટ
માંસ-મટન	નાના-નાના ટુકડા કરેલા	૨૦–૩૦ મિનિટ
ચોખા	૪ સ્ટૅન્ડર્ડ માપ-કપ	૮–૧૦ મિનિટ
મૅકેરોની	૪ સ્ટૅન્ડર્ડ માપ-કપ	૬–૮ મિનિટ
સ્પેગેટી	૪ સ્ટૅન્ડર્ડ માપ-કપ	૬–૮ મિનિટ

* * એની નોંધ લેશો કે પાણીનું આ પ્રમાણ, સ્ટીમીંગ (વરાળ બનાવવા) જોઇએ તેના ઉપરાંતનું છે. સ્ટૅન્ડર્ડ માપ-કપ = ½ પાઇંટ

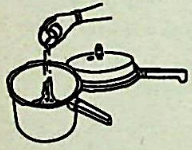
CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജി ൻെറ ഉപയോഗരീതി

പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജുവാളിത്യത്തിന്റെ പര്യായമാണ്. എന്നാൽ ഈ പുസ്തകത്തിൽ ചേർത്തിട്ടുള്ള നിർദ്ദേശങ്ങൾ അനുസരിച്ചാൽ മാത്രമെ അതു പരമാവധി പ്രയോജനപ്പെടുത്തുവാൻ സാധ്യമാകൂ.

1 വെള്ളത്തിൻെറ അളവ്

പ്രെഷർ കക്കറിൽ എന്തെങ്കിലും പാകംചെയ്യുന്നതിനു മുൻപ് കക്കറിൽ വേണ്ടത്ര വെള്ളം ഉണ്ടെന്നു ഉറപ്പുവരുത്തുക. പ്രീത് സ്റ്റാൻഡേഡ് മെഷറിങ്ങ് കപ്പ് ഇതിനു നിങ്ങളെ സഹായിക്കുന്നു. അതു ഉപയോഗിച്ചു കൃത്യമായി 250 മില്ലിലിററർ = ½ പൈൻറ് (1 പൈൻറ = 4-5 ചായക്കപ്പ്) അളക്കാവുന്നതാണ്.



ആദ്യത്തെ 15 മിനിട്ട നേരത്തെ പാചകത്തിനു

"77" നം ഹൈഡോം മോഡലിനും ¾ പൈൻറ അഥവാ 1½ പ്രീത് സ്റ്റാൻഡേഡ് കപ്പുവെള്ളം എടുക്കുക. "777" സൂപ്പർ ഡോം", 'സീനിയർ', എലഗൻറ എന്നീ മോഡലുകൾക്ക 1 പൈൻറ അല്ലെങ്കിൽ 2 പ്രീത് സ്റ്റാൻഡേഡു് കപ്പുവെള്ളം ഉപയോഗിക്കണം.

ഇടന്നുള്ള ഓരോ 15 മിനിട്ട നേരത്തെ പാചകത്തിനും

¼ പൈൻറ അഥവാ ½ പ്രീത് സ്റ്റാൻഡേഡു് കപ്പ വെള്ളം ചേർക്കുക.

ഈ നിർദ്ദേശങ്ങൾ അനുസരിക്കയാണെങ്കിൽ നിങ്ങളുടെ പ്രെസ്റ്റീജു ഒരിക്കലും വെള്ളമില്ലാതെ കിടിയുകയില്ല.

കറിപ്പ്: പാത്രങ്ങളിൽ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങളോടൊപ്പം ചേർക്കേണ്ട വെള്ളത്തിൻെറ അളവിനു അന്യത്ര ചേർത്തിട്ടുള്ള പട്ടിക പരിശോധിക്കുക.

അതിപ്രധാനമായ മറെറാരു കാര്യം

നിങ്ങളുടെ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജിൽ ഖനപദാർത്ഥങ്ങളാണെങ്കിൽ ⅔ ഭാഗം വരെയും ദ്രവപദാർത്ഥങ്ങളാണെങ്കിൽ ½ ഭാഗം വരെയും മാത്രമെ നിറയ്ക്കാവു എന്നതാണ്. ഒരു കാരണവശാലും അതു ഓവർലോഡ് ചെയ്യരുത്. ദ്രവപദാർത്ഥങ്ങൾ പാകംചെയ്യുമ്പോൾ, പാചകവിധിയിൽ പറഞ്ഞിട്ടുള്ള അളവിൽ മാത്രമേ വെള്ളം ചേർക്കാവൂ. പാൽ ചേർത്തിട്ടുള്ള പദാർത്ഥങ്ങൾ പാകം ചെയ്യുമ്പോൾ ചെറു ചൂടോടെ ആരംഭിച്ചു, പാൽ തിളയ്ക്കുകയും, തുടർന്നു സമ്മർദ്ദം കൂട്ടുകയും ചെയ്യണം. പയറുവർഗ്ഗങ്ങളാണെങ്കിൽ തുറന്ന കക്കറിൽ വെള്ളം തിളപ്പിച്ചതിനു ശേഷം വേണം അവ വെള്ളത്തിൽ ഇടുന്നത്.

പ്രവർത്തനക്രമം

എ. ഉയർന്ന ചൂടിൽ വെള്ളം തിളപ്പിക്കുക. ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ സെപ്പറേറ്ററുകളിൽ എടുത്തു കൃത്യമായ അളവിൽ വെള്ളം ചേർക്കുക. ഉദാഹരണമായി, 1:2½ വെള്ളം (വിശദവിവരങ്ങൾ പാചകവിധിയിൽ) പാത്രങ്ങൾ ഒന്നിനു മേലേ ഒന്നായി കക്കറിൽ താഴ്ത്തി വെയ്ക്കുക.

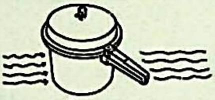
ബി. അടയ്ക്കുന്ന സമയം മൂടി ശരിക്കും അടഞ്ഞിട്ടുണ്ടെന്നു ഉറപ്പു വരുത്തുക. രണ്ടു പിടികളും കൃത്യമായി ഒന്നിനുമേലെ മറ്റൊന്നായിരിക്കണം.

സി. വാൽവ് ധസ്പ്പോട്ടിൽ നിന്നും തുടർച്ചയായി ആവി പുറത്തു വരുമ്പോൾ വെയ്റ്റ്‌വാൾവ് ഇട്ടു അമർത്തി വെയ്ക്കുക. അതു സ്ഥാനത്തു വീഴുന്നതു ഒരു 'ക്ലിക്' ശബ്ദത്തോടെയായിരിക്കും.

ഡി. കുറച്ചു നിമിഷങ്ങൾക്ക ശേഷം, വെയ്റ്റ്‌വാൽവ് ഒരു ചീറ്റലോടെ പ്രവർത്തിച്ചു തുടങ്ങും. അതിൻെറ അർത്ഥം, കക്കറിൽ വേണ്ടത്ര സമ്മർദ്ദം ഉണ്ടെന്നാണ്.

ഇ. ഇനി ചൂടു കുറയ്ക്കുക. എന്നാൽ തുടർച്ചയായി "ചീററൽ" ഉണ്ടാകത്തക്കവിധം ചൂടുണ്ടെന്നു ഉറപ്പു വരുത്തണം. തുടർന്നു പാചകത്തിനു വേണ്ട സമയം ശ്രദ്ധിക്കുക. (ഉദാ: അരി വേകാൻ 8-10 നിമിഷം മതി)

എഫ്. പാചകത്തിനു ശേഷം കക്കർ സ്റ്റൗവിൽ നിന്നും ഇറക്കിവെച്ചു 10 നിമിഷം കക്കർ തണുക്കുവാൻ അനുവദിക്കുക. കറച്ചെങ്കിലും സമ്മർദ്ദം അകത്തു അവശേഷിക്കുന്നു വെങ്കിൽക്കൂടി തുറക്കാൻ ശ്രമിക്കരുത്. ഉറപ്പു വരുത്താൻ വെയ്ററ് കുറച്ചു പൊക്കി നോക്കുക. ആവി പുറത്തു വരുന്നെങ്കിൽ കക്കർ കറെ സമയം കൂടി തണുക്കാൻ അനുവദിക്കണം — എപ്പോഴും വെയ്ററ് ആദ്യം ഊരി എടുത്തതിനു ശേഷമേ കക്കർ തുറക്കാവൂ.



സുരക്ഷിതത്വവും അന്യാദൃശമായ ഗാസ്കററ് റിലീസ് സിസ്റ്റവും

അന്യാദൃശമായ ഗാസ്കററ് റിലീസ് സിസ്റ്റം 100 ശതമാനം സുരക്ഷിതത്വം നല്കുന്നു. നിങ്ങളുടെ പ്രെസ്റ്റീജിനു മാത്രമാണു 3 തരത്തിലുള്ള സുരക്ഷാമാർഗ്ഗങ്ങളുള്ളത്— വെയ്ററ് വാൽവ് മെററൽ സേഫ്ടി വാൽവ് — ഇതാ, ഇപ്പോൾ അന്യാദൃശമായ ഏതു സാഹചര്യത്തിലും സുരക്ഷിതത്വം ഉറപ്പു വരുത്തുന്ന ഗാസ്കെററ് റിലീസ് സിസ്റ്റവും.

വെയ്ററ് വാൽവ്

ആവശ്യത്തിൽ കവിഞ്ഞ സമ്മർദ്ദം ഉണ്ടാകുമ്പോൾ (ഒരു ചതുരശ്ര സെൻററിമീറററിനു 1 കിലോ ആവശ്യം) സമ്മർദ്ദം നിയന്ത്രിക്കുന്നതിനും ഉണ്ടെന്നു ഉറപ്പു വരുത്തുന്നതിനും ഉദ്ദേശിച്ചിട്ടുള്ള വെയ്ററ് വാൽവ്, ആവശ്യത്തിൽ കവിഞ്ഞ സമ്മർദ്ദം പുറത്തുവിട്ടു കൃത്യമായ സമ്മർദ്ദം എല്ലായ്പോഴും നിലനിർത്തുന്നു. മററുതരം കക്കറുകളിൽ വെയ്ററ് വാൽവ് കൂടുതൽ ആവി പുറത്തുവിടുക കാരണം ആവശ്യത്തിൽ കുറഞ്ഞ സമ്മർദ്ദം അനുഭവപ്പെടുന്നു. എന്നാൽ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജിലാകട്ടെ ആവശ്യമുള്ള സമ്മർദ്ദം വീണ്ടും ഉണ്ടാകുന്നതിനു കൂടുതൽ സമയമോ ഇന്ധനമോ ആവശ്യമില്ല.

മെററൽ സേഫ്ടി വാൽവ്

ഏതെങ്കിലും കാരണവശാൽ വെയ്ററ് വാൽവ് പ്രവർത്തിക്കാതെ വരികയാണെങ്കിൽ, സേഫ്ടി വാൽവിലെ ഒരു പ്രത്യേകതരം കുട്ടലോഹംകൊണ്ടു നിർമ്മിച്ച ഗോളം ഉരുകുകയും ആവി പുറത്തേയ്ക്കു പോകുകയും ചെയ്യുന്നു.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

പൂർണ്ണ സുരക്ഷിതത്വത്തിനു അന്യാദൃശമായ ഗാസ്കററ് റിലീസ് സിസ്റ്റം

പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജിനു മാത്രമാണു ഈ പ്രത്യേകരക്ഷാ ഉപായമുള്ളത്. അതു നിങ്ങളുടെ കുക്കറിനെ പരിപൂർണ്ണ സുരക്ഷിതമെന്നു ഉറപ്പു വരുത്തുന്നു. അതു പ്രവർത്തിക്കുന്നതു ഇപ്രകാരമാണ്.

കൂടുതൽ സാധനങ്ങൾ കുക്കറിൽ നിറച്ചതുകൊണ്ടോ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ കയറി അടയുന്നതുകൊണ്ടോ വെയ്ററ് വാൽവ്, പ്രവർത്തിക്കാതെ വരികയാണെങ്കിൽ കുക്കറിനു അകത്തുള്ള സമ്മർദ്ദം സാധാരണ നിലയിൽ കവിയുമ്പോൾ ഗാസ്കററിന്റെ ഒരു ഭാഗം വിടവിലൂടെ പുറത്തേക്കു വരാൻ ആരംഭിക്കുന്നു — ഈ ഘട്ടത്തിൽ, കാണുകയാണെങ്കിൽ കുക്കർ ചൂടിൽ നിന്നും മാററി തണുപ്പിച്ച ശേഷം വെയ്ററ് വാൽവ് പ്രവർത്തിക്കാതിരിക്കാനുള്ള കാരണം കണ്ടുപിടിക്കണം — സമ്മർദ്ദം വർദ്ധിച്ചുകൊണ്ടിരിക്കയാണെങ്കിൽ ഗാസ്കററിന്റെ ഒരു ഭാഗം പുതുതായി ഡിസൈൻ ചെയ്തിട്ടുള്ള വിടവിലൂടെ പൂർണ്ണമായും പുറത്തേക്കു വരികയും അതിലൂടെ സുരക്ഷിതമായി ആവി താഴോട്ട് പോകുകയും ചെയ്യുന്നു — സ്പൂണിന്റെയോ, ഫോർക്കിന്റെയോ പിടിപോലുള്ള മൂർച്ചയില്ലാത്ത ഏതെങ്കിലും ആയുധം ഉപയോഗിച്ചു ഗാസ്കററ് അകത്തേക്കു തള്ളിക്കയറ്റാം.

എളുപ്പത്തിൽ ഗാസ്കററ് അകത്തേക്കു തള്ളിക്കയററാൻ കഴിയാത്തപക്ഷം ആക്സിലിയറി പിടി അഴിച്ചു മാറേറണ്ടിവരും. അതിനു ശേഷം ഗാസ്കറ്റ് അകത്തേക്കു കടത്താം. ഇപ്പോൾ പ്രെഷർ കുക്കർ വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കാൻ തയ്യാറായി. എന്നാൽ വാൽവ് ശരിയായി പ്രവർത്തിക്കാൻ വാൽവു ഘടിപ്പിച്ചിട്ടുള്ള കുഴലിൽ ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ കയറി അടഞ്ഞിട്ടില്ലെന്നു ഉറപ്പു വരുത്തണം.

ഇപ്പോൾ പ്രെസ്റ്റീജിന്റെ ബോഡിയും മൂടിയും ഡിസൈൻ ചെയ്തിട്ടുള്ളതു ഡബ്ബിൾ ലോക്കിങ്ങ് സംവിധാനത്തോടെയാണ്. നേരിയ സമ്മർദ്ദം ഉണ്ടെങ്കിൽ പോലും പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് തുറക്കാൻ സാദ്ധ്യമല്ല. ചൂട് പിടിക്കാത്തതും നീളമുള്ളതും ഉറപ്പേറിയതുമായ പിടികൾ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് ചൂടോ പൊള്ളലോ ഏല്ക്കാത്ത വിധം മാറ്റി വയ്ക്കുവാനും ഉപയോഗിക്കാനും സഹായിക്കുന്നു.

ഈ പ്രത്യേകതകൾ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജിനെ നിങ്ങളുടെ അടുക്കളയ്ക്കു അനുയോജ്യമായ ഒരു ഉപകരണമാക്കുന്നു.

ഭക്ഷണപദാർത്ഥങ്ങൾ

പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് പ്രെഷർ കുക്കറിൽ ഏതുതരം ഭക്ഷണപദാർത്ഥവും (പയറുവർഗ്ഗങ്ങൾ, മാംസം, സസ്യാഹാരം, മാംസാഹാരം) പാകംചെയ്യാവുന്നതാണ്.

നിമിഷങ്ങൾക്കകം സസ്യാഹാരങ്ങൾ പാകംചെയ്യപ്പെടുമ്പോൾ ഏററവും കാഠിന്യമുള്ള മാംസം പോലും മൃദുവായി പാകംചെയ്യപ്പെടുന്നതാണ്. മാത്രമല്ല കുഞ്ഞുങ്ങൾക്കും രോഗികൾക്കുമുള്ള ആഹാരം ബാക്ടീരിയയില്ലാത്ത അന്തരീക്ഷത്തിൽ പാകംചെയ്യുവാനും ഇതു ഉപയോഗിക്കാം.

ഇന്ധനം ഏതുമാകാം

കരി, ഗ്യാസ്, മണ്ണെണ്ണ, വിദ്യുച്ഛക്തി തുടങ്ങി ഏതു ഇന്ധനം ഉപയോഗിച്ചും നിങ്ങളുടെ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് പ്രയോജനപ്പെടുത്താം. പ്രധാന കാര്യം ഏററവും കൂടിയ ചൂടിൽ നിന്നും ആരംഭിക്കണമെന്നതാണ്. സമ്മർദ്ദം ഉണ്ടായിക്കഴിഞ്ഞാൽ, ചൂടു കുറച്ചു അകത്തുള്ള സമ്മർദ്ദം തുടർച്ചയായി നിലനിറുത്തണം.

ഉദാഹരണം

സമ്മർദ്ദം ഉയരുംവരെ, നിങ്ങളുടെ ഗ്യാസ്സ്റ്റൗ "ഹൈ"യിലാക്കുക. അതിനുശേഷം "സിമ്മ്"റി"ലൂടെ 'ലോ'യിലാക്കുക — കാരണം, ഉണ്ടായ സമ്മർദ്ദം നിലനിറുത്തുവാൻ വേണ്ട ചൂടു മാത്രമേ ആവശ്യമുള്ളൂ എന്നതാണ്.

"പാചക സമയത്തു" പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് പ്രെഷർ കുക്കർ ചീററിക്കൊണ്ടിരിക്കണം. കൂടുതൽ ഉച്ചത്തിൽ ചീററുകയാണെങ്കിൽ ചൂടു കൂടുതലാണെന്നു മനസ്സിലാക്കണം. കുറവാണെങ്കിൽ ചൂടു കുറവാണ്. ചൂട് ആവശ്യമനുസരിച്ചു ക്രമീകരിക്കുക.

പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് ഉപയോഗിക്കുന്നതിനെക്കുറിച്ചു ചില സൂചനകൾ

ഗ്യാസ്റിങ്ങ്/പ്രെഷർസ്റ്റൗ: സ്റ്റൗവിൽ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് വെയ്ക്കുന്നതിനു മുൻപു നാളം ഏററവും കൂട്ടുകയും പിന്നീടു സിമ്മറിലാക്കി സമ്മർദ്ദം നിലനിറുത്തുകയും വേണം.

ഇലക്ട്രിക് ഹോട്ട് പ്ലേയ്ററ്

പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് വെയ്ക്കുന്നതിനു മുൻപു ഹോട്ട്പ്ലേയിററ് ഓൺ ചെയ്തു പരമാവധി ചൂടാക്കുക. വേണ്ടത്ര സമ്മർദ്ദമായാൽ ചൂടു ഉടൻ കുറയ്ക്കുക.

അടുപ്പുകൾ

കരി അടുപ്പുകളിൽ, പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് വെയ്ക്കുന്നതിനു മുൻപു പരമാവധി ചൂടുണ്ടായിരിക്കണം.

സമയം കൃത്യമായി നോക്കുക

പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് ഉപയോഗിച്ചു പാചകം ചെയ്യുന്നതിൽ സമയം അതിപ്രധാനമാണ്. പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജിന്റെ സമയക്ലിപ്തത വളരെ കണിശമായതിനാൽ ഒരു നിമിഷം പോലും അധികമായാൽ ആഹാരസാധനങ്ങൾ കൂടുതൽ വേവുകയും കുതിർന്നു അതിമൃദുലമായിത്തീരുകയും ചെയ്യും. പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജുമായി പരിചയപ്പെട്ടു കഴിഞ്ഞാൽ താമസിയാതെതന്നെ നിങ്ങൾ പുതിയ പാചകവിധികൾ പരീക്ഷിച്ചുതുടങ്ങും. നിങ്ങളുടെ ഉപയോഗത്തിനായി വിവിധതരം ആഹാരസാധനങ്ങൾ പാകം ചെയ്യേണ്ട സമയദൈർഘ്യം ഞങ്ങൾ കണക്കാക്കി തയ്യാറാക്കിയിട്ടുണ്ട്. എന്നാൽ പദാർത്ഥങ്ങളുടെ ഗുണമനുസരിച്ചു പാചകസമയ ദൈർഘ്യത്തിനു വ്യത്യാസം വരുമെന്നു നിങ്ങൾക്കു അറിയാവുന്നതാണല്ലോ. ഇളം പച്ചക്കറികൾ ഞങ്ങൾ സൂചിപ്പിച്ചിട്ടുള്ള സമയത്തിനു മുൻപുതന്നെ പാകംചെയ്യപ്പെടുന്നവയാം. അല്ലെങ്കിൽ മൂപ്പെത്തിയ കോഴിയിറച്ചി ഉദ്ദേശിച്ചതിലും കൂടുതൽ സമയം എടുത്തെന്നും വരാം. എന്നാൽ, പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് കുറച്ചുകാലം ഉപയോഗിച്ചുകഴിഞ്ഞാൽ നിങ്ങൾ ഒരു പാചകവിദഗ്ധയായിത്തീരും.

വെള്ളം ഇല്ലാതെ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് ഉപയോഗിക്കരുത്

ആവശ്യമുള്ളത്ര വെള്ളമില്ലാതെ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് ഉപയോഗിക്കരുത്. ആവി ഉപയോഗിച്ചു പാകം ചെയ്യുന്നതിനാണ പ്രെഷർ കുക്കിങ്ങ് എന്നു പറയുന്നതു്. അതിനാൽ, ആവിയുണ്ടാകുവാൻ വേണ്ടത്ര വെള്ളം കുക്കറിൽ എപ്പോഴും ഉണ്ടായിരിക്കണം.

പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് വെള്ളമില്ലാതെ ഉപയോഗിച്ചാൽ കൂടുതൽ ചൂടാകുകയും തന്മൂലം അതിലെ റബ്ബർ ഭാഗങ്ങൾ കരിയുകയും ചെയ്യും. മാത്രമല്ല, കുക്കർതന്നെ കേടുവന്നെന്നും വരും.

പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജിന്റെ ഭാഗങ്ങൾ

വെയ്ററ്

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

നഷ്ടപ്പെട്ടു പോകുന്നെങ്കിലല്ലാതെ, പുതിയ പ്രെസ്റ്റിജിന്റെ അതി വിദഗ്ധമായി നിർമ്മിച്ചിട്ടുള്ള വെയ്റ്റ് ഒരിക്കലും മാറ്റേണ്ടി വരില്ല. അതിലെ സ്റ്റെയിൻലസ് സ്റ്റീൽ പിൻ കേടുവരാൻ സാധ്യതയുള്ളതിനാൽ വെയ്റ്റ് താഴെ വീഴാതെ ശ്രദ്ധിക്കണം. ഉപയോഗിക്കാത്തപ്പോൾ അതു ഭദ്രമായി ഒരു ഷെൽഫിൽ വെയ്ക്കുക. അതു വൃത്തിയാക്കുന്നതിനു ഇടക്കിടെ മണ്ണെണ്ണയിൽ മുക്കിവെച്ചാൽ മതി. വീണ്ടും ഉപയോഗിക്കുന്നതിനു മുൻപായി മണ്ണെണ്ണ നല്ലതുപോലെ തുടച്ചുകളയണം. സമ്മർദ്ദം കൂടിക്കൊണ്ടിരിക്കുന്ന സമയത്തു വെയ്റ്റ് വാൽവ് തെറിച്ചു പോകുകയാണെങ്കിൽ വാൽവ് സപ്പോർട്ടിനു ക്ഷയ്മാനം വന്നിട്ടുണ്ടോയെന്ന് ഒരു അംഗീകൃത സർവ്വീസ് കേന്ദ്രത്തിൽ പരിശോധിപ്പിക്കണം.

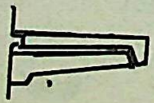
വാൽവ് സപ്പോർട്ട്

ചെറിയതും ഈടുള്ളതുമായ വാൽവ് സപ്പോർട്ട് സാധാരണ അടയാറില്ല. അതു എളുപ്പത്തിൽ വൃത്തിയാക്കാനും കഴിയും. വാൽവ് സപ്പോർട്ട് നല്ലതുപോലെ മുറുക്കുക. എന്നിട്ടും വാൽവ് സീറ്റിലൂടെ ആവി പുറത്തുപോകുന്നുവെങ്കിൽ മൂടിയുടെ അകത്തു കാണുന്ന നട്ട് ഒരു സ്പാനർ ഉപയോഗിച്ചു മുറുക്കിയാൽ മതി.

മെറ്റൽ സേഫ്ടി വാൽവ്

സമ്മർദ്ദം രക്ഷാപരിധി കവിയുമ്പോൾ പ്രത്യേകതരം കൂട്ടുലോഹം കൊണ്ടു നിർമ്മിച്ചതും തനിയെ ഉരുകുന്നതുമായ ഒരു ചെറിയ ഗോളം വാൽവിൽ ഘടിപ്പിച്ചിട്ടുണ്ട്. ഇങ്ങനെ സംഭവിക്കാൻ ഇടയുള്ളതു് കുക്കറിൽ (എ) വേണ്ടത്ര വെള്ളമില്ലാത്തപ്പോഴും (ബി) വെയ്റ്റ് വാൽവ് അസംബ്ലിയിൽ ആഹാരപദാർത്ഥങ്ങളുടെ ഭാഗങ്ങൾ കയറി അടയുമ്പോഴുമാണ്. അസ്സൽ സ്പെയർ പാർട്ടുകൾക്ക് അംഗീകൃത സർവ്വീസ് കേന്ദ്രത്തെ സമീപിക്കുക.

പിടികൾ



സൗകര്യപ്രദമായി കൈകാര്യം ചെയ്യുന്നതിനു വേണ്ടി പുതിയ പ്രെസ്റ്റിജിനു ചൂടുപിടിക്കാത്ത ഉറപ്പേറിയ പ്ലാസ്റ്റിക് പിടികളാണുള്ളത്.

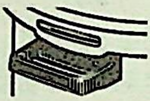
എ. കവർ ഹാൻഡിൽ

ബി. ബോഡി ഹാൻഡിൽ

(കുറിപ്പ്: പഴയതരം 77/ഹൈഡോമിൽ മൂടിക്കും ബോഡിക്കും കൂടി ഒരൊറ്റ പിടിയാണ് ഉണ്ടായിരുന്നതു്)

സി. ആക്സിലിയറി ഹാൻഡിൽ

ഇവയെല്ലാം മാററാവുന്നവയും സ്ക്രൂവുള്ളതും ഇല്ലാത്തതുമായ തരങ്ങളിൽ ലഭ്യവുമാണ്.



ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ അവയെ നല്ലതുപോലെ മുറുക്കുക, സ്ക്രൂ മുറുക്കുന്ന സമയം കുറച്ചു വാസ്ലെയ്നോ ഗ്രീസോ പുരട്ടുകയോ ഇടക്കിടെ പിടി കുത്തനെ പിടിച്ചു സ്ക്രൂവിന്മേൽ ഒന്നോരണ്ടു തുള്ളി എണ്ണയൊഴിക്കുകയും ചെയ്താൽ തുരുമ്പുവരുന്നതു തടയാം.

ആക്സിലിയറി ഹാൻഡിൽ ഉറപ്പിക്കുന്നതെങ്ങിനെ?

നട്ട് അഴിച്ചെടുക്കുക. ഹാൻഡിൽ സ്ട്രിപ്പിലെ ദ്വാരത്തിൽ അതു ഇറക്കിവെക്കുക. ഹാൻഡിൽ, സ്ട്രിപ്പുമായി ചേർത്തുവെച്ച ശേഷം ഹാൻഡിലിലേക്കു സ്ക്രൂ കടത്തുക — തിരിച്ചു മുറുക്കുക.

റബ്ബർ ഗാസ്കറ്റ്

നിങ്ങളുടെ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് കുക്കറിലെ ഗാസ്കററ് ഏറ്റവും നല്ല കൃത്രിമ റബ്ബർകൊണ്ടു് നിർമ്മിച്ചതാണ്. അതു്, കുക്കറിൽ പാകം ചെയ്യുന്ന ആഹാരസാധനങ്ങളിൽ ഏതെങ്കിലും നിറമോ, സ്വാദോ, മണമോ കലർത്തുകയില്ല. വേണ്ട വിധം ഉപയോഗിച്ചാൽ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് ഗാസ്കററ് വളരെ കാലം ഈടുനില്ക്കും. ഗാസ്കററ് മാറേറണ്ട സമയമായെന്ന് വളരെ വേഗം മനസ്സിലാക്കാം — മൂടിക്കു ചുററും ആവി പുറത്തുപോകുന്നതു കണ്ടാൽ ഉടനെ ഒരു പുതിയ ഗാസ്കററ് ഇടണം. ഇല്ലെങ്കിൽ വേണ്ടത്ര സമ്മർദ്ദം ഉണ്ടാകാൻ കൂടുതൽ സമയം വേണ്ടിവരും. തന്മൂലം സമ്മർദ്ദം നിലനിറുത്താൻ കൂടുതൽ ചൂടു വേണ്ടിവരുന്നു — എന്നാൽ പുതിയ ഗാസ്കററ് ഉപയോഗിക്കുമ്പോൾ ആദ്യഘട്ടത്തിൽ ആവി കുറേശ്ശെ ചോർന്നു പോകുന്നതു കണ്ടേക്കാം. ഇതു് സമ്മർദ്ദം കൂടുന്നതോടെ ഗാസ്കറ്റ് ശരിയായി അടയുമ്പോൾ താനേ നിന്നുകൊള്ളും.

പ്രത്യേക ശ്രദ്ധയ്ക്ക്

1. പാചകത്തിനു ശേഷം മൂടിയിൽ നിന്നും ഗാസ്കറ്റ് മാററി കഴുകി, ഉണങ്ങാൻ അടുത്തു ഉപയോഗിക്കുന്നതു വരെ ഒരു കററിയിൽ തൂക്കിയിടുക.

2. മൂടിയുടെ അരികുകളുടെ ഉൾവശം ഗാസ്കററ് ഇടുന്നതിനു മുൻപായി തുടച്ചു വൃത്തിയാക്കുക.

3. കുറെ ഉപയോഗിച്ചതിനു ശേഷം ഗാസ്കററ് ചോരുന്നുവെങ്കിൽ, അതു് പതുക്കെ കോണോടുകോൺ വലിച്ചു നീട്ടുക. ഇതുകൊണ്ടു് ഗാസ്കററ് കൂടുതൽ നിലനിറുത്താൻ കഴിയും.

4. ഗാസ്കറ്റ് ഇടക്കിടെ തിരിച്ചും മറിച്ചും ഇട്ടു ഉപയോഗിക്കുക.

ഉപദേശരൂപത്തിൽ ഒരു വാക്ക്

1. ഉരുകിപ്പോയ വാൽവ് റിപ്പയർ ചെയ്യാൻ ശ്രമിക്കരുത്.

2. വ്യാജനിർമ്മിതമായ പ്ലഗ്ഗുകൾ, ബോൾട്ടുകൾ, നട്ടുകൾ, വാഷറുകൾ എന്നിവ സേഫ്ടി വാൽവിൽ ഉപയോഗിക്കരുത്.

3. ഞങ്ങളുടെ പേരും അടയാളവുമുള്ളതും സുരക്ഷിതവും കള്ളത്തരം ചെയ്യാൻ വയ്യാത്ത വിധം പായ്ക്കു ചെയ്തു ലഭിക്കുന്ന അസ്സൽ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് സ്പെയറുകൾ മാത്രം ഉപയോഗിക്കുക.

ഒരു പുതിയ സേഫ്ടി വാൽവ് എളുപ്പത്തിൽ ഫിററുചെയ്യാം.

ഉരുകിപ്പോയ പഴയ പ്ലഗ്ഗ് അഴിച്ചെടുത്തു പുതിയതു താഴെ പറയും വിധം ഫിററു ചെയ്യുക.

പുതിയ സേഫ്ടി വാൽവ് ഫിററു ചെയ്യാൻ ഒരു സ്ക്രൂഡ്രൈവർ പോലും വേണ്ട. അതിന്റെ മുകൾ വശത്തെ വിടവിൽ ഒരു അമ്പതു പൈസ നാണയം ഇട്ടു തിരിച്ചാൽ അതു ചെയ്യാം.

നിങ്ങളുടെ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് എങ്ങനെ കാത്തുസൂക്ഷിക്കാം

വൃത്തിയാക്കൽ

ബോഡിയും മൂടിയും

പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് പോളിഷ് ചെയ്ത അലൂമിനിയം കൂട്ടുലോഹത്തിൽ നിർമ്മിച്ചിരിക്കുന്നതിനാൽ സോപ്പുവെള്ളത്തിൽ കഴുകി ഉടൻ തന്നെ ഉണക്കിയാൽ അതിന്റെ പുറം എപ്പോഴും തിളങ്ങുന്നതായി തന്നെ സൂക്ഷിക്കാം. പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് വെള്ളത്തിൽ നില്ക്കാൻ

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

അനാവരിച്ചാൽ അതു തിളക്കം മങ്ങാൻ ഇടയാകും.

സെപ്പറേററുകൾ, ഡൈവററ്, കുക്കറിന്റെ ഉൾവശം

ഉപയോഗത്തിനു ശേഷം ഇവയെല്ലാം ചൂടുള്ള സോപ്പുവെള്ളത്തിൽ കഴുകി സോപ്പു കളഞ്ഞു ഉണക്കണം, പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് കാരം ഉപയോഗിച്ചു കഴുകരുത്. ചില ഭക്ഷണസാധനങ്ങളിലുള്ള ധാതു പദാർത്ഥങ്ങളോ വെള്ളത്തിന്റെ പ്രത്യേകതകളോ മൂലം കുക്കറിന്റെ ഉൾവശം കറുത്തെന്നു വരാം. ഇതു തികച്ചും നിരുപദ്രവകരമാണ്. ഈ നിറംമാററം കുക്കർ നിർമ്മിച്ചിട്ടുള്ള അലൂമിനിയത്തെയോ അതിൽ പാകംചെയ്യുന്ന ഭക്ഷണസാധനത്തെയോ ബാധിക്കുന്നില്ല.

ഇങ്ങനെ സംഭവിക്കുന്ന നിറംമാററം, സ്റ്റീൽവൂൾ, ടാർടാറിക് ആസിഡ് എന്നിവയേതെങ്കിലും ഉപയോഗിച്ചുകളയാം. അല്ലെങ്കിൽ, കുറച്ചു പുളിയോ, ഒരു കഷണം ചെറുനാരങ്ങയോ പാചകംചെയ്യുന്ന സമയം കുക്കറിലെ വെള്ളത്തിലിട്ടാൽ അതു കറുപ്പു മാററിക്കൊള്ളും.

സൂക്ഷിച്ചു വെയ്ക്കൽ

നല്ലപോലെ ഉണക്കിയശേഷം പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് മാറ്റി വെയ്ക്കുക. അതു അടച്ചോ മൂടിയോ വെയ്ക്കാതിരുന്നാൽ വായുസഞ്ചാരമുണ്ടാകുന്നതിനാൽ ദുർഗന്ധം വരാതിരിക്കും.

വിളമ്പലും കഴുകലും

പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് ഉപയോഗിച്ചു നേരിട്ടു പാകം ചെയ്യുകയും വിളമ്പുകയും ചെയ്യുമ്പോൾ, സ്പൂണുകൾ, കയിലുകൾ, ഫോർക്ക് തുടങ്ങിയ ഉപകരണങ്ങൾ കുക്കറിന്റെ വക്കിന്റെ വശങ്ങളിൽ തട്ടരുത്. തട്ടിയാൽ അതു വക്കുകളിൽ ചെറിയ വിടവുകൾ സൃഷ്ടിക്കുകയും തന്മൂലം പുതിയ ഗാസ്കറ്റായാൽ പോലും ആവി പുറത്തു പോകാനിടയുണ്ട്. കഴുകി വൃത്തിയാക്കുന്നതു പതക്കൻ പദാർത്ഥങ്ങൾ കൊണ്ടാവരുത്.

മൂടിയുടെയും ബോഡിയുടെയും സീലിംഗ് റിങ്ങ് കേടുവരുന്നതു ഒഴിവാക്കണം.

ഞങ്ങൾ സേവന സന്നദ്ധരാണ്

മുൻപറഞ്ഞ ലളിതമായ നിർദ്ദേശങ്ങൾ അനുസരിക്കുന്ന പക്ഷം പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് നിരവധി വർഷങ്ങൾ നിലനില്ക്കും — നിങ്ങളുടെ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജിനു സർവ്വീസിങ്ങോ റീകണ്ടീഷനിങ്ങോ ആവശ്യമായി വരുന്ന പക്ഷം അതു സ്വയം റിപ്പയർ ചെയ്യാൻ ശ്രമിക്കരുത്.

നിങ്ങളുടെ സൌകര്യം ഉദ്ദേശിച്ചു; ഫാക്ടറിയിൽ പരിശീലനം സിദ്ധിച്ചുവരും പ്രത്യേക ആയുധങ്ങൾ ഉപയോഗിച്ചു ജോലി ചെയ്യുന്നവരുമായ മെക്കാനിക്കുകളുള്ള സർവ്വീസ് സ്റ്റേഷനുകളുടെ ഒരു ശൃംഖല രാജ്യവ്യാപകമായി ഞങ്ങൾ ഏർപ്പാടു ചെയ്തിട്ടുണ്ട്.

നിങ്ങളുടെ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജിനെപ്പററി എന്തെങ്കിലും പരാതികളുണ്ടെങ്കിൽ പുസ്തകത്തിൽ കൊടുത്തിട്ടുള്ള സർവ്വീസ് കാർഡ് വിവരങ്ങൾ പൂരിപ്പിച്ച് താഴെ പറയുന്ന മേൽവിലാസത്തിൽ തിരിച്ചേല്പിക്കുക.

നാഷണൽ സർവ്വീസ് സെന്റർ
ടിടി (മെപ്രവററ്) ലിമിറ്റഡ്
ഗുരവാണിനഗർ
ബാംഗളൂർ 560 016

പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് എത്ര കാലം ഈടുനിൽക്കും

ഏററവും നല്ല വസ്തുക്കൾമാത്രം ഉപയോഗിച്ചു നിർമ്മിച്ചിട്ടുള്ള പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് സാധാരണ രീതിയിൽ സൂക്ഷിച്ചു ഉപയോഗിക്കുന്ന പക്ഷം ഒരു ജീവിതകാലം നിലനില്ക്കുന്നതാണ്. റബ്ബർ ഭാഗങ്ങൾ എപ്പോഴും നല്ല നിലയിലായിരിക്കണം. ആവശ്യം വരുമ്പോൾ — അല്ലെങ്കിൽ വർഷത്തിലൊരിക്കൽ അവ മാററുക. നിങ്ങളുടെ പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് എല്ലാ സമയവും പ്രവർത്തനക്ഷമമായിരിക്കും.

നിങ്ങളുടെ വാറണ്ടി

പുതിയ പ്രെസ്റ്റീജ് പ്രെഷർ കുക്കർ — നിങ്ങളുടെ ആയുഷ്കാല സുഹൃത്ത്

ഈ വാറണ്ടി താഴെ പറയുന്ന ധാരണകൾക്കും നിബന്ധനകൾക്കും വിധേയമായിരിക്കും

1. സാധാരണ ഗതിയിലുള്ള തേയ്മാനം കണക്കിലെടുക്കുന്നു.
2. നിർമ്മാണത്തിൽ തകരാറുള്ള ഭാഗങ്ങൾ മാറ്റിക്കൊടുക്കുന്നതാണെന്നു മാത്രമേ നിർമ്മാതാവു ഉറപ്പു നല്കുന്നുള്ളൂ.
3. ഗാസ്കററ്, സേഫ്ടിപ്ലഗ്, പിൻടിൽ, ഹാൻഡിലുകൾ, സ്ക്രൂകൾ എന്നിവയ്ക്കു ഈ വാറണ്ടി ബാധകമല്ല.
4. ഞങ്ങളുടെ നിർദ്ദേശങ്ങൾ അനുസരിച്ചു കുക്കർ ഉപയോഗിച്ചിരിക്കണം.
5. വാങ്ങിച്ച 15 ദിവസത്തിനകം ശരിയായി പൂരിപ്പിച്ച രജിസ്ട്രേഷൻ കാർഡ് (അടക്കം ചെയ്തിട്ടുള്ളത്) ഞങ്ങൾക്ക ലഭിച്ചിരിക്കണം.
6. ഞങ്ങളുടെ അംഗീകൃത സർവ്വീസ് സ്റ്റേഷനുകളല്ലാതെ മററാരെങ്കിലും റിപ്പയർ ചെയ്തിട്ടുള്ള കുക്കറുകൾക്ക ഈ വാറണ്ടി ബാധകമല്ല.
7. പരാതികളുള്ള പക്ഷം കുക്കർ [illegible] ഞങ്ങളെ തിരിച്ചേല്പിക്കേണ്ടതാണ്; റിപ്പയറിനുശേഷം കുക്കർ തിരിച്ചയക്കുമ്പോൾ അയക്കാനുള്ള കൂലി നിങ്ങൾ കൊടുക്കേണ്ടതാണ്.
8. എല്ലാ കാര്യങ്ങളിലും നിർമ്മാതാവിന്റെ തീരുമാനം അവസാനത്തേതായിരിക്കും.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

പാചക സമയ വിവരപ്പട്ടിക

വലിപ്പം, ഗുണം, കാഠിന്യം എന്നിവയിൽ പച്ചക്കറികളിൽ പലതും പല തരത്തിലാണ്". അതനുസരിച്ച് അവയുടെ പാചകസമയവും ക്രമപ്പെടുത്തേണ്ടതുണ്ടെന്നു നിങ്ങൾക്കറിയാം — ഈ സമയവിവരപ്പട്ടിക നോക്കി അതു മനസ്സിലാക്കുക — ഓരോ പച്ചക്കറിയും കുക്കറിൽ ഇടുന്നതിനു മുൻപു വെള്ളം തിളച്ചിരിക്കണം. ബീറ്റ്റൂട്ടിനും പഴയ ഉരുളക്കിഴങ്ങിനു മൊഴിച്ചാൽ സമ്മർദ്ദം തണുത്ത വെള്ളത്തിൽ കുറയ്ക്കണം.

പദാർത്ഥങ്ങൾ	പാചകം	സമ്മർദ്ദം ഉണ്ടായ ശേഷം പാചകത്തിനു എടുക്കുന്ന സമയം
ബീൻസ്", പരന്നതു"	തോടു കളയുക	2–3 നിമിഷം— വലുപ്പവും മൂപ്പും അനുസരിച്ച്
ബീൻസ്", പച്ച	നാരു കളഞ്ഞു വട്ടത്തിലോ നീളത്തിലോ നുറുക്കുക	മൂപ്പനുസരിച്ച് 24 മിനിട്ടുവരെ
ബീററൂട്ട്"	കഴുകുക. തൊലിയും തണ്ടിൽ കുറച്ചും കളയാതെ. രണ്ടു ചെറിയ	
	കപ്പു വെള്ളം	15 മിനിട്ട്
	4 ഇടത്തരം കപ്പുവെള്ളം	20 മിനിട്ട്
	8 വലിയ കപ്പുവെള്ളം	35–40 മിനിട്ട്
കാബേജു അരിഞ്ഞതു"	ചെറുതായി അരിയുക	
	അല്ലെങ്കിൽ	2–3 മിനിട്ട്
	8 ആയി മുറിക്കുക	3–5 മിനിട്ട്
കാബേജു 4 ആക്കിയതു" കാരട്ട്" അരിഞ്ഞതോ നുറുക്കിയതോ	ഉരക്കുകയോ, അരിയുകയോ നുറുക്കുകയോ പിളക്കുകയോ ചെയ്യുക	3–4 മിനിട്ട്
കാരട്ട്"–മുഴുവൻ (പുതിയതു")	മുഴുവനോടെ	5–8 മിനിട്ട്
സിലെറി	നാരു കളയുക	3–5 മിനിട്ട്
കോഴി	ഉടയോ മുഴുവനായോ	10-15 മിനിട്ട്
കോളിഫ്ലവർ	ഇതളുകളാക്കുക	2 — 3 മിനിട്ട്"

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

പദാൎത്ഥങ്ങൾ	പാചകം	സമ്മൎദ്ദം ഉണ്ടായ ശേഷം പാചകത്തിനു എടുക്കുന്ന സമയം
മത്സ്യം	മുള്ളു കളഞ്ഞ കഷണം	5–10 മിനിട്ടു
വെള്ളുള്ളി	മുഴുവനോടെ	5–10 മിനിട്ടു
മാംസം	ചെറിയ കഷണങ്ങളാക്കി	20-30 മിനിട്ടു
ചുവന്ന ഉള്ളി	നാലാക്കിയതോ ചെറുതായി അരിഞ്ഞതോ	3-4 മിനിട്ടു
ചുവന്ന ഉള്ളി	ഇടത്തരം മുഴുവനോടെ	10 മിനിട്ടു
പട്ടാണി	തോട്ടു കളയുക. കുറച്ചു തോട്ടുകൂടിയിട്ടാൽ സ്വാദു കൂട്ടും	3 മിനിട്ടു (മൂപ്പനുസരിച്ചു)
പന്നിമാംസം	ചെറിയ കഷണങ്ങളാക്കി	30–35 മിനിട്ടു
ഉരുളക്കിഴങ്ങു	ഇടത്തരം	8 മിനിട്ടു
ഉരുളക്കിഴങ്ങു് (പുതിയതു്)	ഇടത്തരം ചെറിയതു	6-8 മിനിട്ടു
ചീര	കഴുകി മൂത്തനാരു കളയുക	1 മിനിട്ടു
തക്കാളി	മുഴുവനോടെ	2–3 മിനിട്ടു
തക്കാരികിഴങ്ങു	ചെത്തി വെട്ടപ്പാക്കി 1 ഇഞ്ചു അളവിൽ ചതുര കഷണങ്ങളാക്കുക	3–5 മിനിട്ടു
പച്ചകറികളുടെ കഴമ്പ്	ചെത്തി വെട്ടപ്പാക്കി ആവശ്യമെങ്കിൽ കുരു നീക്കി ചെറിയതായി അരിയുക. മൂപ്പെത്താത്തതാണെങ്കിൽ തോലോടു കൂടി പാകംചെയ്യണം	3–4 മിനിട്ടു

ബീറ്റ്റൂട്ടിനൊഴികെ മറെറല്ലാ പുതിയ പച്ചക്കറികൾക്കും 1 കപ്പു വെള്ളം ഉപയോഗിക്കണം.

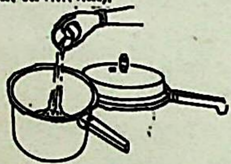
CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ಬಳಕೆ

ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ಪ್ರೆಷರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಸರಳತೆಯೇ ಮೈದೋರಿದಂತಿದ್ದು ಈ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗಿರುವ ಸೂಚನೆಗಳನ್ನು ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಓದಿ ಅನುಸರಿಸಿದರೆ ಮಾತ್ರ ಅದನ್ನು ಅತ್ಯಂತ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿ ಬಳಸಲು ಸಾಧ್ಯ.

1. ಬಳಸಬೇಕಾದ ನೀರು

ಪ್ರೆಷರ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ನೀವು ಏನನ್ನೇ ಬೇಯಿಸುವ ಮುನ್ನ ಕುಕ್ಕರ್ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ನೀರಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಹಾಗೆ ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಬ್ರಿಟ್ ಸ್ಟ್ಯಾಂಡರ್ಡ್ ಅಳತೆ ಕಪ್ ನಿಮಗೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಅದರ ಅಳತೆ ಕರಾರುವಾಕ್ಕಾಗಿ 250 ಮಿಲಿ ಲೀಟರ್ ಅಂದರೆ ಕಾಲು ಲೀಟರ್‌ಗೆ ಸಮಾನ. ಅದು ಅರ್ಧ ಪಿಂಟ್‌ಗೆ ಸಮ (ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಒಂದು ಪಿಂಟ್ ನಾಲ್ಕು, ಐದು ಟೀ ಕಪ್‌ಗಳಿಗೆ ಸಮ).



ಮೊದಲು ಹದಿನೈದು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಬೇಯಿಸಲು.

"77" ಮತ್ತು "ಹೈಡೋಂ" ಮಾಡಲ್‌ಗಳಿಗೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಪಿಂಟ್ ಅಥವಾ ಒಂದೂವರೆ ಬ್ರಿಟ್ ಸ್ಟ್ಯಾಂಡರ್ಡ್ ಕಪ್ ನೀರನ್ನು. "777" "ಸೂಪರ್ ಹೈಡೋಂ", "ಸೀನಿಯರ್" ಮತ್ತು "ಎಲಿಗೆಂಟ್" ಮಾಡಲ್‌ಗಳಾದರೆ ಒಂದು ಪಿಂಟ್ ಅಥವಾ ಎರಡು ಬ್ರಿಟ್ ಸ್ಟ್ಯಾಂಡರ್ಡ್ ಕಪ್‌ಗಳಷ್ಟು ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ.

ನಂತರದ ಪ್ರತಿ 15 ನಿಮಿಷಗಳ ಬೇಯಿಸುವಿಕೆ.

ಕಾಲು ಪಿಂಟ್ ಅಥವಾ ಅರ್ಧ ಬ್ರಿಟ್ ಸ್ಟ್ಯಾಂಡರ್ಡ್ ಕಪ್ ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸುತ್ತಾ ಹೋಗಿ.

ಮೇಲಿನ ಈ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಪಾಲಿಸಿದರೆ ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ಎಂದೂ ನೀರಿಲ್ಲದೆ ಸೀಯುವುದಿಲ್ಲ. ಗಮನಿಸಿ : ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿನ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಬೆರೆಸಬೇಕಾದ ನೀರಿನ ಪ್ರಮಾಣ ತಿಳಿಯಲು ಈ ಕಿರು ಹೊತ್ತಿಗೆಯಲ್ಲೇ ಬೇರೆಡೆ ಕೊಟ್ಟಿರುವ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ದಯವಿಟ್ಟು ಓದಿ.

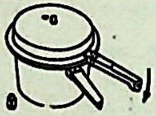
ಗಟ್ಟಿ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸುವುದಾದರೆ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಮೂರನೇ ಎರಡು ಭಾಗಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು, ದ್ರವ ವಸ್ತುವಾದರೆ ಅರ್ಧಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ತುಂಬಿರಬಾರದೆಂಬುದು ಅತಿ ಮುಖ್ಯವಾದ ವಿಷಯ. ಏನೇ ಆಗಲಿ, ಅತಿ ತುಂಬಬೇಡಿ.

ದ್ರವ ಆಹಾರವನ್ನು ಕುದಿಸುವಾಗ ದಯವಿಟ್ಟು ರಿಸೈಪಿ ಪುಸ್ತಕದಲ್ಲಿ ಹೇಳಲಾಗಿರುವ ಪ್ರಮಾಣದ ನೀರನ್ನು ಬಳಸಿ. ಹಾಲಿನ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುವಾಗ ಕಡಿಮೆ ಶಾಖದಲ್ಲಿ ಆರಂಭಿಸಿ, ಕ್ರಮೇಣ ಕುದಿಯುವ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಹಬೆಯು ಒತ್ತಡ ಬರುವ ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ತನ್ನಿ. ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕುವ ಮುನ್ನ ಯಾವಾಗಲೂ ತೆರೆದ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಕುದಿಸಿ.

2. ವಿಧಾನ

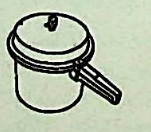
ಎ: ಹೆಚ್ಚಿನ ಶಾಖ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ನೀರನ್ನು ಕುದಿಯಲು ಬಿಡಿ. ಸೆಪರೇಟರುಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಹಾಕಿ ಸರಿಯಾದ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ: ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಅಕ್ಕಿ ಬೇಯಿಸಲು 1: 2½ ರಷ್ಟು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ (ವಿವರಗಳಿಗೆ ರಿಸೈಪಿ ನೋಡಿ) ಸೆಪರೇಟರುಗಳನ್ನು ಕುಕ್ಕರ್‌ನ ಒಳಗಡೆ ಜೋಡಿಸಿ.

ಬಿ: ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಮುಚ್ಚಿ. ಮುಚ್ಚಿದಾಗ ಮೇಲಿನ ಹಿಡಿ ನೇರವಾಗಿ ಪಾತ್ರೆಯ ಹಿಡಿಯ ಮೇಲಿರಬೇಕು.



ಸಿ: ಹಬೆ ಕ್ರಮೇಣ ವಾಲ್ವ್ ಸಪೋರ್ಟ್‌ನಿಂದ ಹೊರ ಬರಲಾರಂಭಿಸಿದಾಗ ವೈಟ್ ವಾಲ್ವ್ ಇಟ್ಟು ಕೆಳಕ್ಕೆ ಅದುಮಿ. "ಕ್ಲಿಕ್" ಎಂದು ಸದ್ದು ಮಾಡುತ್ತಾ, ಅದು ತನ್ನ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಕೂಡುತ್ತದೆ.

ಡಿ: ಕೆಲವು ನಿಮಿಷಗಳ ನಂತರ ವೈಟ್ ವಾಲ್ವ್ "ಬುಸ್" ಶಬ್ದದೊಡನೆ ಕಾರ್ಯಾರಂಭಿಸುತ್ತದೆ. ಅಂದರೆ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಒತ್ತಡ ಅಗತ್ಯ ಮಟ್ಟ ಮುಟ್ಟಿದೆ ಎಂದು ಅರ್ಥ.



ಇ: ಈಗ ಶಾಖವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ. ಆದರೆ "ಬುಸ್" ಶಬ್ದ ಮುಂದುವರಿಯಲು ಅಗತ್ಯವಾದಷ್ಟು ಶಾಖ ಇರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಬೇಯಿಸುವ ಕಾಲ ಮಿತಿಯನ್ನು ಗಮನಿಸಲಾರಂಭಿಸಿ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅಕ್ಕಿ ಬೇಯಲು 8–10 ನಿಮಿಷಗಳು).

ಎಫ್: ಬೇಯಿಸಿದ್ದು ಆದ ಮೇಲೆ ಕುಕ್ಕರ್ ಅನ್ನು ಸ್ಟೌವ್‌ನಿಂದ ಹೊರಕ್ಕೆ ತೆಗೆದು ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಬಿಡಿ. ಒಳಗಡೆ ಇನ್ನೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಒತ್ತಡ ಇದ್ದರೆ ಮುಚ್ಚಳ ತೆರೆಯಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಬೇಡಿ. ಒತ್ತಡವಿದೆಯೋ ಇಲ್ಲವೋ ಎಂದು ತಿಳಿಯಲು ವೈಟ್‌ನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಎತ್ತಿ–ಹಬೆ ಏನಾದರೂ ಹೊರ ಬಂದರೆ ಮತ್ತಷ್ಟು ಕಾಲ ಕುಕ್ಕರನ್ನು ತಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿ. ಯಾವಾಗಲೂ ವೈಟ್ ಅನ್ನು ಮೊದಲು ತೆಗೆದು ನಂತರ ಕುಕ್ಕರನ್ನು ತೆರೆಯಿರಿ.

ವಿಶಿಷ್ಟ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ರಿಲೀಜ್ ಸಿಸ್ಟಂನಿಂದಾಗಿ ರಕ್ಷಣೆ.

ವಿಶಿಷ್ಟ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ರಿಲೀಜ್ ಸಿಸ್ಟಂನಿಂದ ನೂರಕ್ಕೆ ನೂರರಷ್ಟು ಸುರಕ್ಷಿತ.

ಮೂರು ಸುರಕ್ಷತಾ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಏಕೈಕ ಕುಕ್ಕರ್ ಎಂದರೆ ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್. ವೈಟ್ ವಾಲ್ವ್, ಲೋಹದ ಸುರಕ್ಷಣಾ ವಾಲ್ವ್ ಮತ್ತು ಈಗ ಯಾವುದೇ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಲು ಅತ್ಯಂತ ಸುರಕ್ಷಿತವನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿರುವ ವಿಶಿಷ್ಟ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ರಿಲೀಜ್ ಸಿಸ್ಟಂ.

ವೈಟ್ ವಾಲ್ವ್

ಅಗತ್ಯಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಒತ್ತಡ ಬೆಳೆದಾಗ (ಅಗತ್ಯ ಒತ್ತಡವೆಂದರೆ ಪ್ರತಿ ಚದುರ ಅಂಗುಲಕ್ಕೆ 33 ಪೌಂಡ್‌ಗಳು) ನಿಯಂತ್ರಣ ಮತ್ತು ಒತ್ತಡ ಸಾಧನ ಎರಡೂ ಆದ ವೈಟ್ ವಾಲ್ವ್ ತನಗೆ ತಾನೇ ಹೆಚ್ಚಿನ ಒತ್ತಡವನ್ನು ಹೊರಕ್ಕೆ ಬಿಟ್ಟು, ಸದಾಕಾಲ ಸರಿಯಾದ ಒತ್ತಡವನ್ನು ಉಳಿಸಿ ಕೊಂಡು ಬರುತ್ತದೆ. ಇತರ ನಮೂನೆಯ ಕುಕ್ಕರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ವೈಟ್‌ವಾಲ್ವ್ ಅತಿಯಾದ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಹಬೆಯನ್ನು ಹೊರಕ್ಕೆ ಬಿಟ್ಟು, ಒತ್ತಡ ಅಗತ್ಯಕ್ಕಿಂತ ತೀರ ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತದೆ. ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಅಗತ್ಯ ಒತ್ತಡವನ್ನು ಬೆಳೆಸಲು ಸಮಯವಾಗಲೀ ಅಥವಾ ಇಂಧನವಾಗಲೀ ವ್ಯರ್ಥವಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಲೋಹದ ಸುರಕ್ಷಣಾ ವಾಲ್ವ್

ಯಾವುದೇ ಕಾರಣದಿಂದ ವೈಟ್ ವಾಲ್ವ್ ಕೆಲಸ ಮಾಡದಿದ್ದರೆ ಕರಗಿ ಹಬೆಯನ್ನು ಹೊರಕ್ಕೆ ಬಿಡುವ ವಿಶೇಷ ಮಿಶ್ರಲೋಹದ ಗುಂಡುಗಳನ್ನು ಲೋಹದ ಸುರಕ್ಷಣಾ ವಾಲ್ವ್ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

ಪೂರ್ಣ ಸುರಕ್ಷತೆಗಾಗಿ ವಿಶಿಷ್ಟ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ರಿಲೀಜ್ ಸಿಸ್ಟಂ

ಈ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸುರಕ್ಷತಾ ಸಾಧನ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಇದೆ. ಇದರಿಂದಾಗಿ ನಿಮ್ಮ ಕುಕ್ಕರ್ ಅತ್ಯಂತ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿರುವುದು ಖಚಿತ. ಅದು ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ರೀತಿ ಇದು. ವೈಟ್ ವಾಲ್ವ್ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲು ತಪ್ಪಿದರೆ

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

(ಅತಿಯಾಗಿ ತುಂಬುವುದು ಅಥವಾ ವಾಲ್ವ್ ಸೀಟ್‌ನ ಕಂಡಿಯಲ್ಲಿ ಏನಾದರೂ ಸಿಕ್ಕಿಕೊಂಡು ಮುಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳುವ ಕಾರಣದಿಂದ) ಕುಕ್ಕರ್‌ನ ಒಳಗೆ ಹಬೆಯ ಒತ್ತಡವು ಮಿತಿ ಮೀರಿ ಸೀಳು ಕಂಡಿಯ ಮೂಲಕ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್‌ನ ಒಂದು ಭಾಗ ಹೊರಬರಲಾರಂಭಿಸುತ್ತದೆ. (ಆ ಘಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಗಮನಿಸಿದರೆ ಶಾಖದ ಮೂಲದಿಂದ ಕುಕ್ಕರನ್ನು ತೆಗೆದು ತಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿ ವೈಟ್ ವಾಲ್ವ್ ಏಕೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲಿಲ್ಲ ಎಂಬುದರ ಕಾರಣ ತಿಳಿಯಲು ಪರೀಕ್ಷಿಸಬೇಕು)

ಒಂದು ವೇಳೆ ಒತ್ತಡ ಬೆಳೆಯುತ್ತಲೇ ಇದ್ದರೆ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್‌ನ ಒಂದು ಭಾಗವನ್ನು ಹೊಸದಾಗಿ ರೂಪಿಸಲಾಗಿರುವ ಮುಚ್ಚಳದ ಸೀಳುಕಂಡಿಯ ಮೂಲಕ ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡಿ ಹಬೆಯನ್ನು ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಅಧೋಮುಖವಾಗಿ ಬಿಡಲಾಗುವುದು. ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ಅನ್ನು ನಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಿರುವಂತೆ ಚಮಚ ಅಥವಾ ಫೋರ್ಕ್‌ನ ಹಿಡಿಯಂಥ ಮೊಂಡಾದ ಸಾಧನ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ತಳ್ಳುವ ಮೂಲಕ ಮತ್ತೆ ಮೊದಲಿನಂತೆ ಹೊಂದಿಸಬಹುದು.

ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ಒಳಕ್ಕೆ ತಳ್ಳಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗದಿದ್ದರೆ ಆಕ್ಸಿಲರಿ ಒಡಿಯನ್ನು ತೆಗೆಯಬೇಕು. ತೆಗೆದನಂತರ ಹಿಂದಿನ ನಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿ ನಂತೆ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ಅನ್ನು ಒಂದಕ್ಕೆ ತಳ್ಳಬಹುದು.

ಈಗ ಪ್ರೆಷರ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಬಳಕೆಗೆ ಸಿದ್ಧ. ಆದರೆ ವಾಲ್ವ್‌ನ ಬುಡದ ಕಂಡಿ ಚೊಕ್ಕಟವಾಗಿರುವಂತೆ, ಅಡ್ಡಿಯಿಲ್ಲದೆ ಸರಿಯಾಗಿರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಆಗ ವೈಟ್ ವಾಲ್ವ್ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡಲು ಸಾಧ್ಯ.

ಡಬಲ್ ಲಾಕಿಂಗ್ ಇರುವಂತೆ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನ ಮುಚ್ಚಳ ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ಉತ್ತಮವಾಗಿ ರೂಪಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸ್ವಲ್ಪವೇ ಒತ್ತಡವಿದ್ದರೂ ಕೂಡ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ಅನ್ನು ತೆರೆಯಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲ. ಉದ್ದವಾದ ದೃಢವಾದ ಬಿಸಿತಾಕದ ಹಿಡಿಯಿಂದಾಗಿ ಬೊಬ್ಬೆಯಿಲ್ಲದೆ, ಸುಟ್ಟಗಾಯವಿಲ್ಲದೆ ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು ಸಾಧ್ಯ.

ಈ ವಿಶೇಷ ಲಕ್ಷಣಗಳು ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ಅನ್ನು ನಿಮ್ಮ ಅಡುಗೆ ಮನೆಗೆ ಒಂದು ಆದರ್ಶ ಪ್ರೆಷರ್ ಕುಕ್ಕರನ್ನಾಗಿ ಮಾಡಿದೆ.

ಬಗೆ ಬಗೆ ಆಹಾರ

ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ಪ್ರೆಷರ್ ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ನೀವು ಬಹುಮಟ್ಟಿಗೆ ಎಲ್ಲರೀತಿಯ ಆಹಾರವನ್ನು (ಕಾಳಿನಿಂದ ಹಿಡಿದು ಮಾಂಸದವರೆಗೆ. ಸಸ್ಯಾಹಾರ ಅಥವಾ ಮಾಂಸಾಹಾರ) ಬೇಯಿಸಬಹುದು.

ತರಕಾರಿ ಕ್ಷಣಾರ್ಧದಲ್ಲಿ ಬೇಯುತ್ತದೆ. ಅತ್ಯಂತ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮಾಂಸ ಕೂಡ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಅತ್ಯಂತ ಮೃದುವಾಗಿ ಬೇಯುತ್ತದೆ. ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಶಕ್ತಿ ಇಲ್ಲದಿರುವವರಿಗಾಗಿ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ (ಅಣುಜೀವಿ) ಮುಕ್ತವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಸಲೂ ಇದು ಸಹಾಯಕ.

ಯಾವ ಇಂಧನವಾದರೂ ಸರಿ

ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಇಂಧನದಿಂದಲಾದರೂ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತದೆ; ಕಲ್ಲಿದ್ದಲು, ಅನಿಲ, ಸೀಮೆಎಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ವಿದ್ಯುಚ್ಛಕ್ತಿ. ಮುಖ್ಯ ವಿಷಯವೆಂದರೆ ಒತ್ತಡಬೆಳೆಸಲು ಪರಮಾವಧಿ ಶಾಖದಿಂದ ಆರಂಭಿಸಿ,ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಒತ್ತಡವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಶಾಖವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು.

ಉದಾಹರಣೆ

ಒತ್ತಡ ಬೆಳೆಯುವವರೆಗೆ ನಿಮ್ಮ ಗ್ಯಾಸ್‌ಸ್ಟೌವ್‌ನ ಉರಿಯನ್ನು "ಹೈ" ನಂತರ ಬೇಕಾದ ಒತ್ತಡವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಮಾತ್ರ ನಿಮಗೆ ಶಾಖ ಬೇಕಾದ್ದರಿಂದ ಉರಿಯನ್ನು ನಿಧಾನಕ್ಕೆ ಅಥವಾ ಕೆಳಕ್ಕೆ ಇಳಿಸಿ. ಬೇಯಿಸುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ನಿಮ್ಮ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜಿನ ವೈಟ್ "ಬುಸುಗುಟ್ಟುತ್ತಿರಬೇಕು." ತುಂಬ ಜೋರಾಗಿ ಬುಸ್‌ಗುಟ್ಟಲಾರಂಭಿಸಿದರೆ ಆಗ ನೀಡಿದ ಶಾಖ ಹೆಚ್ಚಾಯಿತೆಂದು ಅರ್ಥ. ತುಂಬ ಕ್ಷೀಣವಾಗಿ ಬುಸುಗುಟ್ಟಿದರೆ ಆಗ ಒದಗಿಸಿದ ಶಾಖ ಕಡಿಮೆ. ಅದಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ಶಾಖವನ್ನು ಹೊಂದಿಸಿ.

ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ಬಳಸುವ ಬಗ್ಗೆ ಸೂಚನೆಗಳು

ಗ್ಯಾಸ್‌ರಿಂಗ್/ಪ್ರೆಷರ್ ಸ್ಟೌವ್ : ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ಅನ್ನು ಸ್ಟೌವ್ ಮೇಲಿಡುವ ಮುನ್ನ ಪರಮಾವಧಿ ಶಾಖ/ಉರಿ ಇರುವಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒತ್ತಡವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡು ಬರಲು ಶಾಖವನ್ನು "ಸಿಮ್ಮರ್"ಗೆ ಇಳಿಸಿ.

ಎಲೆಕ್ಟ್ರಿಕ್ ಹಾಟ್ ಪ್ಲೇಟ್ :

ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜನ್ನು ಹಾಟ್ ಪ್ಲೇಟ್ ಮೇಲಿಡುವ ಮುನ್ನ ಸ್ವಿಚ್‌ಹಾಕಿ ಪರಮಾವಧಿ ಶಾಖ ಉತ್ಪನ್ನಮಾಡಿರಿ. ಒತ್ತಡ ಬೆಳೆದ ಕೂಡಲೇ ಶಾಖವನ್ನು ಕಡಿಮೆಮಾಡಿ.

ಸ್ಟೌ : ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜನ್ನು ಇಡುವ ಮುನ್ನ ಕಲ್ಲಿದ್ದಲು ಅತಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಶಾಖ ಉಂಟು ಮಾಡುತ್ತಿರಬೇಕು. ಮತ್ತು ಸಮನಾಗಿ ಹರಡಿರಬೇಕು.

ಸಮಯ ನಿಖರವಾಗಿರಲಿ

ಬೇಯಿಸುವ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಸಮಯ ತುಂಬ ಮುಖ್ಯವಾದ್ದು. ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ಬೇಯಿಸುವ ವಿಧಾನ ಅಷ್ಟೊಂದು ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟು ಮತ್ತು ವೇಗವಾಗಿದ್ದು ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಹೆಚ್ಚಾದರೂ ಆಹಾರವನ್ನು ಅತಿ ಬೇಯಿಸಿ ಬಿಡುವುದರಿಂದ ಸಮಯವನ್ನು ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಗಮನದಲ್ಲಿಡಿ. ನೀವು ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಂಡ ನಂತರ ನೀವೇ ಹೊಸ ಹೊಸ ಪಾಕ ವಿಧಾನಗಳ ಪ್ರಯೋಗಗಳನ್ನು ಮಾಡುವ ಕಾಲ ದೂರವಿರುವುದಿಲ್ಲ. ನಿಮಗೆ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ಮಾಡುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆಗೆ ಹಿಡಿಯುವ ಸಮಯ ತಿಳಿಸಲು ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಬೇಯಿಸುವ ಆಹಾರದ ಗುಣಕ್ಕನುಗುಣವಾಗಿ ಸಮಯಾವಧಿಯೂ ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗುವುದೆಂಬುದೂ ನಿಮಗೆ ಗೊತ್ತು. ತುಂಬ ಮೃದುವಾದ ತರಕಾರಿ ನಾವು ಸೂಚಿಸಿರುವ ಸಮಯಕ್ಕಿಂತ ಶೀಘ್ರಗತಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಬಹುದು. ಅಥವಾ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಕೋಳಿಮಾಂಸ ಸ್ವಲ್ಪ ಹೆಚ್ಚು ಸಮಯ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ನೀವು ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜನ್ನು ತಿಳಿದಮೇಲೆ ಅಥವಾ ಅದನ್ನು ಕೆಲಕಾಲ ಬಳಸಿದ ಮೇಲೆ ನೀವೊಬ್ಬ ನಿಪುಣರಾಗುತ್ತೀರಿ.

ನೀರಿಲ್ಲದೆ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಡಿ

ಸಾಕಾದಷ್ಟು ನೀರಿಲ್ಲದೆ ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜನ್ನು ಎಂದಿಗೂ ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಡಿ. ಪ್ರೆಷರ್‌ಕುಕಿಂಗ್ ಅಂದರೆ ಹಬೆಯಿಂದ ಬೇಯಿಸುವುದು. ಆದ್ದರಿಂದ ಹಬೆ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾಡಲು ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಯಾವಾಗಲೂ ನೀರಿರಬೇಕು.

ನೀವು ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜನ್ನು ನೀರಿಲ್ಲದೆ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ ಅದು ಅತಿ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ರಬ್ಬರ್ ಭಾಗಗಳು ಸುಟ್ಟು ಹೋಗುವುವು. ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೇ ಅಪಾಯವಾಗಬಹುದು.

ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನ ಭಾಗಗಳು: ವೈಟ್

ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನ ಅತ್ಯಂತ ಕರಾರುವಾಕ್ಕಾಗಿ ತಯಾರಿಸಲಾದ ವೈಟ್. ಅದು ಕಳೆದು ಹೋದ ಹೊರತು ನೀವು ಬದಲಾಯಿಸುವ ಅಗತ್ಯವಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಅದನ್ನು ಎತ್ತರದಿಂದ ಬೀಳಿಸಬೇಡಿ. ಕೆಳಕ್ಕೆ ಬಿದ್ದರೆ ಸ್ಟೇನ್‌ಲೆಸ್‌ಸ್ಟೀಲ್‌ಪಿನ್ ಕಟ್ಟು ಹೋಗಬಹುದು. ಅದನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸದಿದ್ದಾಗ ಶೆಲ್ಫ್ ಮೇಲೆ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿಡಿ. ಅದನ್ನು ಯಾವಾಗಲಾದರೂ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಸೀಮೆಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿ. ಮತ್ತೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವ ಮುನ್ನ ಸೀಮೆಎಣ್ಣೆಯ ಕಿಂಚಿತ್ತೂ ಶೇಷವಿರದಂತೆ ಶುದ್ಧವಾಗಿ ಒರೆಸಿ. ಒತ್ತಡ ಬೆಳೆಯುವಾಗ ವೈಟ್‌ವಾಲ್ವ್ ಹಾರಿ ಬಿದ್ದರೆ ವಾಲ್ವ್‌ಸಪೋರ್ಟ್ ಏನಾದರೂ ಸವೆದಿದೆಯೆ ಎಂದು ನಿಮ್ಮ ಅಧಿಕೃತ ಸರ್ವೀಸ್ ಸೆಂಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಪರೀಕ್ಷಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.

ವಾಲ್ವ್ ಸಪೋರ್ಟ್

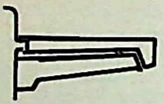
CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

ಪ್ಪುದಾದ. ಗಟ್ಟಿಯಾದ ವಾಲ್ವ್ ಸಪೋರ್ಟ್ ತೊಂದರೆಗಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಸುಲಭವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬಹುದು. ವಾಲ್ವ್ ಸಪೋರ್ಟನ್ನು ಬಿಗಿಯಾಗಿಡಿ. ವಾಲ್ವ್‌ನ ಕೆಳಭಾಗದಿಂದ ಹಬೆ ತಪ್ಪಿಸಿಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದೆ ಎಂದು ಕಂಡು ಬಂದಾಗ ಮುಚ್ಚಳದ ಕೆಳ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಸ್ಪ್ಯಾನರ್‌ನಿಂದ ನಟ್ಟನ್ನು ಬಿಗಿಮಾಡಿ.

ಲೋಹದ ಸುರಕ್ಷಿತಾವಾಲ್ವ್

ಹೊಸಸುರಕ್ಷಿತ ವಾಲ್ವ್‌ನಲ್ಲಿ ಕರಗುವ ವಿಶೇಷ ಮಿಶ್ರಲೋಹದ ಸಣ್ಣಗುಂಡು ಇರುತ್ತದೆ. ಶಾಖ/ಒತ್ತಡ/ಸುರಕ್ಷಿತ ಮಟ್ಟಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಾದಾಗ ಅದು ಕರಗುತ್ತದೆ. ಎ) ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ನೀರಿದ್ದಾಗ, ಬಿ) ವೈಟ್‌ವಾಲ್ವ್‌ನಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಕಣಗಳು ಸಿಕ್ಕಿ ಅಡ್ಡಿಯಾದಾಗ ಮಾತ್ರ ಹೀಗಾಗಲು ಸಾಧ್ಯ. ಅಸಲಿ ಬಿಡಿ ಭಾಗಗಳಿಗಾಗಿ ನಿಮ್ಮ ಅಧಿಕೃತ ಸರ್ವಿಸ್ ಸೆಂಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಕೇಳಿ.

ಹಿಡಿಗಳು



ಸುಲಭವಾಗಿ ಹಿಡಿಯಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವಂತೆ ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ದೃಢವಾದ, ಬಿಸಿ ತಟ್ಟದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಹಿಡಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಅವು ಮೂರು.

ಎ) ಮುಚ್ಚಳದ ಹಿಡಿ

ಬಿ) ಪಾತ್ರೆ ಹಿಡಿ

(ಗಮನಿಸಿ: ಹಳೆಯ ರೀತಿಯ 77/ಪೈಪೋನಿ ಕುಕ್ಕರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆ ಎರಡಕ್ಕೂ ಒಂದೇ ಹಿಡಿ ಇತ್ತು.)

ಸಿ) ಸಹಾಯಕ (ಅಕ್ಸಿಲಿಯರಿ) ಹಿಡಿ.

ಇವುಗಳೆಲ್ಲ ಬದಲಾಯಿಸಿ ಅವುಗಳಿಗೆ ಬದಲು ಜೋಡಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ, ಮತ್ತು ಸ್ಕ್ರೂಗಳಿಂದ ಕೂಡಿ ಅಥವಾ ಸ್ಕ್ರೂಗಳಿಲ್ಲದೆಯೇ ದೊರಕುತ್ತವೆ. ಉಪಯೋಗಿಸು

ವಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು ಬಿಗಿಮಾಡಿಡಿ. ಜೋಡಿಸುವ ಮುನ್ನ ಸ್ಕ್ರೂಗಳಿಗೆ ಕೊಂಚ ವ್ಯಾಸಲೀನ್ ಅಥವಾ ಗ್ರೀಸ್ ಬಳಿಯಿರಿ ಮತ್ತು ಹಿಡಿಯನ್ನು ಪಟ್ಟಿಗೆ ಹಿಡಿದು ಆಗಾಗ್ಗೆ ಕೆಲವು ಹನಿಯಷ್ಟು ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ. ಇದರಿಂದ ತುಕ್ಕು ಹಿಡಿಯುವುದು ತಪ್ಪುತ್ತದೆ.

ಸಹಾಯಕ ಹಿಡಿಯನ್ನು ಜೋಡಿಸಲು

ನಟ್‌ಅನ್ನು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಹಿಡಿಯ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿನ ಗೂಡಿನಲ್ಲಿ ಅದನ್ನು ಅಳವಡಿಸಿ. ಪಟ್ಟಿಗೆ ಹಿಡಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿಸಿ. ಹಿಡಿಗೆ ಸ್ಕ್ರೂ ಸೇರಿಸಿ. ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಸ್ಕ್ರೂ ತಿರುಗಿಸಿ.

ರಬ್ಬರ್ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್

ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ಕುಕ್ಕರ್ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ಅನ್ನು ಅತ್ಯಂತ ಉತ್ತಮ ಕೃತಕ ರಬ್ಬರ್‌ನಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಅದು ಸ್ವಯಂ ವೃತ್ತಿ ಫಲದಾಯಕ. ಅದು ಯಾವುದೇ ಬಣ್ಣ, ರುಚಿ ಅಥವಾ ವಾಸನೆಯನ್ನು ಕುಕ್ಕರ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಸೇರುವಂತೆ ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ಅನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ ಅದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ದೀರ್ಘಕಾಲ ಬಾಳಿಕೆ ಬರುವುದು. ರಬ್ಬರ್ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್‌ನ್ನು ಬದಲಾಯಿಸಬೇಕಾದಾಗ ಅದು ಕೂಡಲೇ ವೇದ್ಯವಾಗುತ್ತದೆ. ಮುಚ್ಚಳದ ಸುತ್ತಲೂ ಹಬೆ ಹೊರ ಬರುತ್ತದೆ. ಕೂಡಲೇ ಹೊಸ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್‌ನ್ನು ಹಾಕಬೇಕು. ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಬೆಯ ಒತ್ತಡ ಸೇರಲು ಹೆಚ್ಚು ಸಮಯ ಹಿಡಿಯುತ್ತದೆ. ಒತ್ತಡವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಂಡು ಬರಲು ಹೆಚ್ಚು ಶಾಖ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಅದೂ ಅಲ್ಲದೆ ಉತ್ತಮವಲ್ಲದ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ಎಂದರೆ ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವುದರಲ್ಲಿ ನಿರಾಶೆ. ಹೊಸ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ಇದ್ದರೂ ಆರಂಭದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಸೋರುವುದನ್ನು ನೀವು ಕಾಣಬಹುದೆಂಬುದನ್ನು ದಯವಿಟ್ಟು ಗಮನಿಸಿ. ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ಸೂಕ್ತ ಸ್ಥಿರತೆ ಪಡೆಯ ಬೇಕಾಗುವುದರಿಂದ ಒತ್ತಡ ನಿರ್ಮಾಣವಾದಾಗ ಸೋರುವುದು ಬೇಗ ನಿಂತು ಹೋಗುತ್ತದೆ.

ದಯವಿಟ್ಟು ಗಮನಿಸಿ :

1. ಬೇಯಿಸಿದ್ದು ಆದ ಮೇಲೆ ಮುಚ್ಚಳದಿಂದ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ತೆಗೆದು ತೊಳೆದು ಮತ್ತೆ ಉಪಯೋಗಿಸುವವರೆಗೆ ಗೂಟಕ್ಕೆ ತಗಲು ಹಾಕಿ.
2. ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ನ್ನು ಅದರ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಕೂಡಿಸುವ ಮುನ್ನ ಯಾವಾಗಲೂ ಮುಚ್ಚಳದ ಅಂಚಿನ ಒಳ ಭಾಗವನ್ನು ಒರೆಸಿ.
3. ಸಾಕಷ್ಟು ಉಪಯೋಗದ ನಂತರ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್‌ನಿಂದ ಸೋರಿದರೆ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಮಟ್ಟಿಗೆ ಮೂಲೆಯಿಂದ ಮೂಲೆಗೆ ಹಿಗ್ಗಿಸಿ. ಇದರಿಂದ ಅದರ ಬಾಳಿಕೆ ಸಮಯ ಹೆಚ್ಚುತ್ತದೆ.
4. ಆಗಾಗ್ಗೆ ಅದರ ಪಕ್ಕ ಬದಲಾಯಿಸಿ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ನ್ನು ಎರಡೂ ಕಡೆ ಉಪಯೋಗಿಸಿ.

ಲೋಹದ ಸುರಕ್ಷಿತಾ ವಾಲ್ವ್

ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಒಂದು ವಿಶಿಷ್ಟ ಸುರಕ್ಷಿತ. ವಾಲ್ವ್ ಅನ್ನು ಜೋಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕೇಂದ್ರದ ವಿಶೇಷ ಮಿಶ್ರ ಲೋಹದ ಸಣ್ಣ ಗುಂಡು ಕರಗಿದಾಗ ಬದಲಿ ಉಪಯೋಗಿಸುವುದು ಯಾವಾಗಲೂ ಅಗತ್ಯ.

ಸಲಹೆ

1. ಸುಟ್ಟು ಹೋದ ಸುರಕ್ಷಿತಾ ವಾಲ್ವ್‌ಅನ್ನು ದುರಸ್ತು ಮಾಡಲು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಬೇಡಿ.
2. ಸುರಕ್ಷಿತಾ ವಾಲ್ವ್ ಬದಲು ಬೋಟಾ ಪ್ಲಗ್‌ಗಳು, ಬೋಲ್ಟ್‌ಗಳು, ನಟ್‌ಗಳು ಅಥವಾ ವಾಷರ್‌ಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬೇಡಿ.
3. ಯಾವಾಗಲೂ ನಮ್ಮ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಚಿಹ್ನೆ ಇರುವ ಸುರಕ್ಷಿತ ಮತ್ತು ತೆಗೆದು ಬದಲಾಯಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿಲ್ಲದಂಥ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರುವ ಸಾಚಾ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ಬಿಡಿ ಭಾಗಗಳನ್ನೇ ಉಪಯೋಗಿಸಿ.

ಹೊಸ ಸುರಕ್ಷಿತಾ ವಾಲ್ವ್ ಜೋಡಣೆ ಸುಲಭ

ಸುಟ್ಟು ಹೋದ ಹಳೆಯ ಪ್ಲಗ್ ತೆಗೆದು ಹೊಸದನ್ನು ಈ ರೀತಿ ಜೋಡಿಸಿ :—

ಹೊಸ ಸುರಕ್ಷಿತಾ ವಾಲ್ವ್ ಜೋಡಿಸಲು ನಿಮಗೆ ಸ್ಕ್ರೂಡ್ರೈವರ್ ಕೂಡ ಬೇಕಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಮೇಲಿನ ಹಿಡಿಯಲ್ಲಿರುವ ಸಂದಿನಲ್ಲಿ 50 ಪೈಸೆ ನಾಣ್ಯ ಉಪಯೋಗಿಸಿ ವಾಲ್ವ್‌ಅನ್ನು ಬಿಗಿಯಾಗಿ ಜೋಡಿಸಲು ಸಾಧ್ಯ.

1. 50 ಪೈಸೆ ನಾಣ್ಯ.
2. ಕರಗುವ ವಿಶೇಷ ಮಿಶ್ರ ಲೋಹದ ಗುಂಡುಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದ ಮೇಲಿನ ಹಿಡಿ.
3. ಕೃತಕ ರಬ್ಬರ್ ವಾಷರ್.
4. ಆರು ಕೋನಗಳ ನಟ್. ಈ ನಟ್ ಅನ್ನು ಅತಿಯಾಗಿ ಬಿಗಿಮಾಡಬೇಡಿ.

ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ವಿಧಾನ

ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವುದು.

ಪಾತ್ರೆ ಮತ್ತು ಮುಚ್ಚಳ : ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನ್ನು ಹೊಳಪಿನ ಅಲ್ಯುಮಿನಿಯಂ ಮಿಶ್ರ ಲೋಹದಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಬಿಸಿಯಾದ ಸಾಬೂನು ರೀತಿಯ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ತೊಳೆದು ಕೂಡಲೇ ಒರಸುವುದರಿಂದ ಹೊರಮೈನ ಹೊಳಪನ್ನು ಉಳಿಸಬಹುದು. ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನ್ನು ಯಾವಾಗಲೂ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅದ್ದಿಡಬೇಡಿ. ಅದು ಹೊಳಪು ಹೋಗಿ ಮಂಕಾಗುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

ಸೆಪರೇಟರ್, ಟ್ರಿವೆಟ್‌ಮತ್ತು ಕುಕ್ಕರಿನ ಒಳ ಭಾಗ : ಇವುಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿದ ನಂತರ ಬಿಸಿಯಾದ ಸಾಬೂನು ರೀತಿಯ ನೀರಿನಿಂದ ತೊಳೆದು ಒರಸಬೇಕು. ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ಅನ್ನು ತೊಳೆಯಲು ಸಾಬೂನನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಬಾರದು. ನೀರಿನ ಕೆಲವು ಗುಣಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರದಲ್ಲಿನ ಕೆಲವು ಖನಿಜಾಂಶಗಳಿಂದಾಗಿ ಕುಕ್ಕರಿನ ಒಳ ಭಾಗ ಕಪ್ಪಾಗಬಹುದು. ಇದರಿಂದ ಅಪಾಯವೇನಿಲ್ಲ. ಬಣ್ಣ ಮಾಸುವುದು ಅಲ್ಯುಮಿನಿಯಂ ಮೇಲೇನೂ ಪರಿಣಾಮ ಉಂಟು ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ. ಅಥವಾ ಅದರಲ್ಲಿ ತಯಾರಾಗುವ ಆಹಾರದ ಮೇಲೂ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಪರಿಣಾಮವಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

ಬಣ್ಣ ಮಾಸಿದಾಗ ಸ್ಟೀಲ್ ಉಲ್‌ನಂಥ ಅಲ್ಯುಮಿನಿಯಂ ಕ್ಲೀನರ್, ಟಾರ್ಟಾರಿಕ್

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

ಆಸಿಡ್ ಅಥವಾ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ಮತ್ಯಾವುದೇ ಸಾಧನದಿಂದ ಅದನ್ನು ಸರಿಪಡಿಸಬಹುದು. ಇಲ್ಲವಾದರೆ ಬೇಯಿಸುವಾಗ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ನೀರಿಗೆ ಒಂದು ಸಣ್ಣ ಹುಣಿಸೇಹಣ್ಣಿನ ಉಂಡೆಯನ್ನೋ, ಒಂದು ಹೋಳು ನಿಂಬೆ ಹಣ್ಣನ್ನೋ ಹಾಕಿರಿ.

ತೆಗೆದಿಡುವುದು :

ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ಅನ್ನು ಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಒರೆಸಿದ ನಂತರ ತೆಗೆದಿಡಿ. ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜನ್ನು ಬೇರೆ ಯಾವುದರಲ್ಲಿಯೂ ಮುಚ್ಚಿಡಬೇಡಿ. ಮುಚ್ಚಿಡದಿದ್ದರೆ ಗಾಳಿ ತಾಕಿ ವಾಸನೆ ಬರುವುದು ತಪ್ಪುತ್ತದೆ.

ಬಳಸುವಾಗ ಅಥವಾ ತೊಳೆಯುವಾಗ :

ನೇರವಾಗಿ ಅಡುಗೆಗಾಗಿ ಅಥವಾ ಬಡಿಸುವುದಕ್ಕಾಗಿ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೆ ಚಮಚಗಳು, ಫೋರ್ಕ್‌ಗಳು, ಮತ್ತಿತರ ಪಾತ್ರಗಳು ಕುಕ್ಕರ್‌ನ ಅಂಚಿಗೆ ತಾಕದಂತೆ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ವಹಿಸಬೇಕು. ತಾಕಿದರೆ ಕಚ್ಚು ಮಾಡಿ ಹೊಸ ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್ ಉಪಯೋಗಿಸಿದರೂ ಕೂಡ ಹಬೆ ಹೊರಕ್ಕೆ ಬರಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಬಹುದು. ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜನ್ನು ತೊಳೆಯುವಾಗ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಉಜ್ಜುಕಾಗದವನ್ನು ಬಳಸಬೇಡಿ. ಮುಚ್ಚಳ ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆಯ ಸುತ್ತಂಚಿಗೆ ಹಾನಿಯಾಗದಂತೆ ನೋಡಿಕೊಳ್ಳಿ.

ನಿಮ್ಮ ಸೇವೆಗೆ ಸಿದ್ಧ

ಈ ಸರಳ ಸೂಚನೆಗಳನ್ನು ನೀವು ಅನುಸರಿಸಿದರೆ ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ವರ್ಷಗಟ್ಟಲೆ ಬಾಳಿಕೆ ಬರುತ್ತದೆ. ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ಗೆ ದುರಸ್ತು ಅಥವಾ ಪುನರ್ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದರೆ ನೀವೇ ದುರಸ್ತು ಮಾಡಲು ದಯವಿಟ್ಟು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಬೇಡಿ. ನಿಮ್ಮ ಅನುಕೂಲಕ್ಕಾಗಿ ದೇಶದಾದ್ಯಂತ ವಿಶೇಷ ದುರಸ್ತು ಕೇಂದ್ರಗಳ ಜಾಲವನ್ನೇ ನಾವು ನಿರ್ಮಿಸಿದ್ದೇವೆ. ಅಲ್ಲಿ ಕಾರ್ಖಾನೆಯಲ್ಲಿ ತರಬೇತು ಪಡೆದ ಮೆಕ್ಯಾನಿಕ್‌ಗಳು ವಿಶೇಷ ಉಪಕರಣಗಳಿಂದ ಸರಿಪಡಿಸುತ್ತಾರೆ.

ನಿಮಗೆ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ಅನುಕೂಲ ಮಾಡಲು ಈ ಕಿರು ಹೊತ್ತಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಒಂದು ನಕ್ಷೆ ಕೊಡಲಾಗಿದೆ. ನಮ್ಮ ದುರಸ್ತು ಕೇಂದ್ರಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಲಾಗಿರುವ ಎಲ್ಲ ಪಟ್ಟಣಗಳನ್ನೂ ಅದರಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಲಾಗಿದೆ. ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಏನಾದರೂ ದೂರಿದ್ದರೆ ಕಿರು ಹೊತ್ತಿಗೆಯಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗಿರುವ **ಸರ್ವೀಸ್ ಕಾರ್ಡ್** ಅನ್ನು ದಯವಿಟ್ಟು ಈ ವಿಳಾಸಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸಿ :

ನ್ಯಾಷನಲ್ ಸರ್ವಿಸ್ ಸೆಂಟರ್,
ಟಿ.ಟಿ (ಪ್ರೈವೆಟ್) ಲಿಮಿಟೆಡ್,
ದೂರವಾಣಿ ನಗರ,
ಬೆಂಗಳೂರು 560 016.

ಕೂಡಲೇ ಗಮನ ಕೊಡಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗುವಂತೆ ಕಾರ್ಡನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ಭರ್ತಿಮಾಡಿ.

ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ಎಷ್ಟು ಕಾಲ ಬಾಳುತ್ತದೆ ?

ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜನ್ನು ಅತ್ಯುತ್ತಮ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯ ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಬಳಸಿದರೆ ಅದು ಒಂದು ಜೀವಾವಧಿ ಬಾಳಿಕೆ ಬರಬೇಕು. ರಬ್ಬರ್ ಭಾಗಗಳು ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು. ಅಗತ್ಯ ಬಿದ್ದಾಗ ಅಥವಾ ವರ್ಷಕ್ಕೊಂದು ಬಾರಿ ಬದಲಾಯಿಸಿ. ನಿಮ್ಮ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್ ಸದಾ ಕಾಲ ಪರಿಪೂರ್ಣ ಕಾರ್ಯ ನಿರ್ವಹಣೆ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ.

ನಿಮ್ಮ ಆಜೀವ ಸಂಗಾತಿ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನ ಖಾತರಿ ಪತ್ರ

ನಿಮ್ಮ ಆಜೀವ ಸಂಗಾತಿ ಹೊಸ ಪ್ರೆಸ್ಟೀಜ್‌ನ ಖಾತರಿ ಪತ್ರ

ಈ ಕೆಳಗಿನ ಷರತ್ತುಗಳು ಮತ್ತು ನಿಯಮಗಳಿಗೆ ಒಳಪಟ್ಟು ಈ ಖಾತರಿ

1. ಎಂದಿನ ಸಾಮಾನ್ಯ ಸವೆತ, ಮತ್ತು ಹಳೆಯದಾಗುವುದು ಬಿಟ್ಟು.
2. ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಲೋಪವೆಂದು ರುಜುವಾತಾದ ಭಾಗಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರ ಬದಲಿ ಭಾಗಗಳನ್ನು ನೀಡಲು ತಯಾರಕರು ಖಾತರಿ ನೀಡುತ್ತಾರೆ.
3. ಗ್ಯಾಸ್ಕೆಟ್‌ಗಳು, ಸೇಫ್ಟಿಪ್ಲಗ್, ಹಿಡಿಕೆ, ಹ್ಯಾಂಡಲ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಸ್ಕ್ರೂಗಳಿಗೆ ಬದಲಿ ಕೊಡುವುದು ಈ ಖಾತರಿಗೆ ಒಳಪಡುವುದಿಲ್ಲ.
4. ಕುಕ್ಕರನ್ನು ನಮ್ಮ ಸೂಚನೆಗನುಗುಣವಾಗಿ ಬಳಸಬೇಕು.
5. ರಿಜಿಸ್ಟ್ರೇಷನ್ ಕಾರ್ಡನ್ನು (ಲಗತ್ತಿಸಲಾಗಿದೆ) ಸರಿಯಾಗಿ ಭರ್ತಿ ಮಾಡಿ ಕುಕ್ಕರನ್ನು ಕೊಂಡ 15 ದಿನಗಳೊಳಗೆ ನಮಗೆ ಕಳುಹಿಸಬೇಕು.
6. ನಮ್ಮ ಅಧಿಕೃತ ಸರ್ವಿಸ್ ಸ್ಟೇಷನ್‌ಗಳಲ್ಲದೆ ಬೇರೆಯವರು ದುರಸ್ತು ಮಾಡಿದ ಯಾವುದೇ ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಈ ಖಾತರಿ ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ.
7. ತೊಂದರೆಗಳಿದ್ದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸಾಗಣೆ ವೆಚ್ಚ ನೀಡಿ ಪೂರ್ಣ ಕುಕ್ಕರನ್ನು ನಮಗೆ ಕಳುಹಿಸಬೇಕು. ಅದನ್ನು ದುರಸ್ತು ಮಾಡಿ ಹಿಂತಿರುಗಿಸಲಾಗುವುದು. ಸಾಗಣೆ ವೆಚ್ಚವನ್ನು ಗ್ರಾಹಕರು ಭರಿಸಬೇಕು.
8. ಎಲ್ಲ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲೂ ತಯಾರಕರ ತೀರ್ಮಾನವೇ ಕೊನೆಯ ತೀರ್ಮಾನ.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

ಬೇಯಿಸಲು ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ.

ತರಕಾರಿ ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿ, ಗುಣದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಕಾಠಿಣ್ಯದಲ್ಲಿ ಬೇರೆ ಬೇರೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಅದಕ್ಕನು ಗುಣವಾಗಿ ಬೇಯಿಸುವ ಸಮಯುವನ್ನು ಹೊಂದಿಸಬೇಕಾಗುವುದೆಂಬುದು ನಿಮ್ಮ ಅನು ಭವಕ್ಕೆ ಬರಬಹುದು. ಈ ವೇಳಾ ಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಒಂದು ಮಾರ್ಗದರ್ಶಿಯಾಗಿ ಉಪ ಯೋಗಿಸಿ. ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ತರಕಾರಿಯನ್ನು ಕುಕ್ಕರ್‌ಗೆ ಹಾಕುವ ಮುನ್ನ ನೀರು ಕುದಿಯುತ್ತಿರ ಬೇಕು. ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಮತ್ತು ಹಳೆಯ ಆಲೂಗಡ್ಡೆ ಹೊರತು ಉಳಿದ ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ ಒತ್ತಡವನ್ನು ತಣ್ಣೀರಿನಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆಮಾಡಬೇಕು.

ತರಕಾರಿಗಳು	ಸಿದ್ಧತೆ	ಒತ್ತಡದ ಮಟ್ಟ ತಲುಪಿದ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸುವ ಸಮಯ
ಚಪ್ಪರದ ಅವರೆಕಾಯಿ	ಸುಲಿಯಿರಿ	ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ಬಲಿತ ವನ್ನನುಸರಿಸಿ 2-3 ನಿಮಿಷಗಳು
ಹಸಿರು ಹುರುಳಿಕಾಯಿ	ನಾರು ತೆಗೆದು ಅಗಲ ಅಥವಾ ಉದ್ದುದ್ದಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ	ಎಷ್ಟು ಬಲಿತಿದೆ ಎಂಬು ದರ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ 24 ನಿಮಿಷಗಳು
ಬೀಟ್‌ರೂಟ್	ತೊಳೆಯಿರಿ, ಸಿಪ್ಪೆ ಮತ್ತು ದಂಟಿನ ಒಂದು ಭಾಗವನ್ನು ಬಿಡಿ,	
	2 ಸಣ್ಣಕಪ್ ನೀರು	15 ನಿಮಿಷಗಳು
	4 ಮೀಡಿಯಂಕಪ್ ನೀರು	20 ನಿಮಿಷಗಳು
	8 ದೊಡ್ಡ ಕಪ್‌ಗಳ ನೀರು	35-40 ನಿಮಿಷಗಳು.
ಹೋಳುಮಾಡಿದ ಕೋಸು	ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಇಲ್ಲವೆ ಎಂಟು ಭಾಗಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ.	2-3 ನಿಮಿಷಗಳು
ನಾಲ್ಕು ಭಾಗಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕೋಸು		3-5 ನಿಮಿಷಗಳು
ಹೋಳುಮಾಡಿದ ಅಥವಾ ಚೌಕಳಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಕ್ಯಾರೆಟ್	ತುರಿಯಿರಿ ಅಥವಾ ಹೋಳು ಮಾಡಿ ಅಥವಾ ಚಕ್ಕೆಮಾಡಿ	3-4 ನಿಮಿಷಗಳು
ಇಡೀ ಕ್ಯಾರೆಟ್	ಇಡಿಯಾಗಿಡಿ	5-8 ನಿಮಿಷಗಳು
ಕಾಲಿಫ್ಲವರ್	ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಭಾಗಗಳಾಗಿ ಹೂವನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿ	2-3 ನಿಮಿಷಗಳು
ಸೆಲರಿ	ನಾರು ತೆಗೆಯಿರಿ	3-5 ನಿಮಿಷಗಳು
ಚಿಕನ್	ಭಾಗಗಳಾಗಿ ಅಥವಾ ಇಡಿಯಾಗಿ	10-15 ನಿಮಿಷಗಳು
ಮೀನು	ಮೂಳೆ ತೆಗೆಯಿರಿ	5-10 ನಿಮಿಷಗಳು

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

ತರಕಾರಿಗಳು	ಸಿದ್ಧತೆ	ಒತ್ತಡದ ಮಟ್ಟ ತಲುಪಿದ ಮೇಲೆ ಬೇಯಿಸುವ ಸಮಯ
ಲೀಕ್ಸ್	ಇಡಿಯಾಗಿ	3-4 ನಿಮಿಷಗಳು
ಮಾಂಸ	ಚೂರು ಚೂರಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ	20-30 ನಿಮಿಷಗಳು
ಈರುಳ್ಳಿ	ನಾಲ್ಕು ಭಾಗ ಮಾಡಿ ಇಲ್ಲವೆ ಸಣ್ಣ ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿ	3-4 ನಿಮಿಷಗಳು
ಈರುಳ್ಳಿ	ಮಧ್ಯಮ ಪ್ರಮಾಣದ್ದು ಇಡಿಯಾಗಿ	10 ನಿಮಿಷಗಳು
		ಎಷ್ಟು ಬಲಿತಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿದೆ
ಪೀಸ್	ಕಾಳುಬಿಡಿಸಿ, ಕೆಲವು ಉದ್ದನೆಯ ಬೀಜ ಸ್ವಾದನೀಡುತ್ತವೆ.	3 ನಿಮಿಷಗಳು
		ಎಷ್ಟು ಬಲಿತಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿದ
ಪೋರ್ಕ್ (ಹಂದಿ ಮಾಂಸ)	ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಚೂರು ಮಾಡಿ	30–35 ನಿಮಿಷಗಳು
ಆಲೂಗಡ್ಡೆ	ಮಧ್ಯಮ ಪ್ರಮಾಣದ್ದು	8 ನಿಮಿಷಗಳು
ಆಲೂಗಡ್ಡೆ (ಹೊಸದು)	ಮಧ್ಯಮ ಸಣ್ಣ	6–8 ನಿಮಿಷಗಳು
ಸ್ಪಿನಾಚ್ (ಬಸಳೆ ಸೊಪ್ಪು)	ತೊಳೆದು ಗಟ್ಟಿಯಾದ ನಾರು ತೆಗೆಯಿರಿ.	1 ನಿಮಿಷ
ಟೊಮೇಟೋಗಳು	ಇಡಿಯಾಗಿ	2–3 ನಿಮಿಷಗಳು
ಟರ್ನಿಪ್ಸ್	ತುದಿ ಕತ್ತರಿಸಿ, 1 ಘನ ಅಂಗುಲ ದಷ್ಟು ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸಿ	3–5 ನಿಮಿಷಗಳು
'ವೆಜಿಟಬಲ್ ಮಾರೊ (ತರಕಾರಿ ತಿರುಳು)'	ಸುಲಿದು, ಬೇಯಿಸುವರೆ ಬೀಜ ಹಿರಳಿ, ಹೋಳುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ, ತುಂಬ ಎಳಸಾಗಿದ್ದರೆ ಸಿಪ್ಪೆ ಯೊಡನೆ ಬೇಯಿಸಿ	3–4 ನಿಮಿಷಗಳು

ಬೀಟ್‌ರೂಟ್ ಬಿಟ್ಟು, ಉಳಿದ ಹೊಸ ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಕಪ್ ನೀರು ಉಪಯೋಗಿಸಿ.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

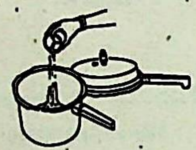
புதிய பிரெஸ்டிஜை உபயோகிக்கும் முறை:

உங்கள் புதிய பிரெஸ்டிஜ் பிரஷர் குக்கர் எளிய முறையில் தயாரிக்கப்பட்டிருந்தாலும், நீங்கள் இந்தப் புத்தகத்தில் கொடுக்கப்பட்டுள்ள குறிப்புகளை கவனமாகப் படித்து அதைப் பின்பற்றினால் தான் உங்களால் அதிகப் பயனுள்ள முறையில் அதை உபயோகிக்க முடியும்.

1. உபயோகிக்க வேண்டிய நீரின் அளவு:

பிரஷர் குக்கரில் எதையும் சமைப்பதற்கு முன்னால் குக்கரினுள் தேவையான அளவு நீர் இருக்கிறதா என்பதைக் கவனிக்கவும். 'பிரீத்' ஸ்டாண்டர்டு அளவு கோப்பை இதற்கு உதவுகிறது. இது சரியாக 250 மி.லி. = ¼ லிட்டர் = ½ பின்ட் அளவு கொண்டது.

(1 பின்ட் = சுமாராக 4-5 டீ கோப்பை அளவுள்ளது)



முதல் 15 நிமிடம் சமைப்பதற்கு: '77' 'ஹைடோம்' மாடல்களுக்கு ¾ பின்ட் அல்லது 1½ பிரீத் அளவு கோப்பை நீர் உபயோகிக்கவும். '77' சூப்பர் ஹைடோம், ஸீனியர், எலிகென்ட் மாடல்களுக்கு, 1 பின்ட் அல்லது 2 பிரீத் அளவு கோப்பை நீர் உபயோகிக்கவும்.

ஒவ்வொரு அதிகப்படியான 15 நிமிட நேர சமையலுக்கும் ¼ பின்ட் அல்லது ½ பிரீத் அளவு கோப்பை நீரை அதிகமாகச் சேர்த்துக்கொள்ளவும்.

மேற்கண்ட விதிமுறைகளைப் பின்பற்றினால் உங்கள் புதிய பிரெஸ்டிஜ் ஒருபோதும் நீர் வற்றி கருகிப்போகாது.

குறிப்பு: உள் பாத்திரங்களில் உணவுப் பொருள்களோடு சேர்க்கவேண்டிய நீரின் அளவிற்கு இந்தப் புத்தகத்தின் வேறொரு பக்கத்தில் தரப்பட்டுள்ள அட்டவணையைக் கவனிக்கவும்.

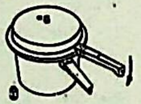
உங்கள் குக்கரில் திட உணவுப் பொருளைச் சமைக்கும்போது 2/3 பங்கு அளவுக்கு மேலும், திரவ உணவைச் சமைக்கும்போது ½ பங்குக்கு மேலும் நிரப்பக் கூடாது. இது மிகவும் முக்கியம். எக்காரணம் கொண்டும் இந்த அளவை மீறக்கூடாது.

திரவ உணவைச் சமைக்கும் போது செய்முறைப் புத்தகத்தில் குறிக்கப்பட்டுள்ள அளவு நீரை உபயோகிக்கவும். பால் கலந்த உணவைத் தயாரிக்கும் போது பால் கொதிக்கும் வரை ஸ்டவ்வைக் குறைவாக எரிய விடவும். அரிசி, பருப்பு முதலியவைகளைச் சமைக்கும் போது அவற்றை சேர்ப்பதற்கு முன் குக்கரில் தண்ணீரைக் கொதிக்க வைத்துக்கொள்ளவும்.

2. செய்முறை:

a) அதிக சூட்டை உபயோகித்துத் தண்ணீரைக் கொதிக்கவிடவும். உள் பாத்திரங்களில் உணவுப் பொருளை எடுத்துக்கொண்டு அளவான நீரைச்சேர்க்கவும். உதாரணமாக அரிசிக்கு 1:2½ என்ற அளவில் நீர் சேர்க்கவும். (விவரத்திற்கு செய்முறை குறிப்பைப் பார்க்கவும்) பிறகு குக்கரினுள் அப்பாத்திரங்களை அடுக்கவும்.

b) மூடியைச் சரியாக மூடவும். குக்கர் மூடி இருக்கும்போது மூடியின் கைப்பிடி குக்கர் அடிப் பாத்திரத்தின் கைப்பிடிக்கு நேர் மேலாக இருக்கவேண்டும்.

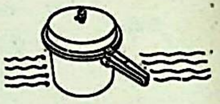


c) வால்வு பொருத்தும் இடத்திலிருந்து ஒரே சீராக நீராவி வெளிவரும்போது வெயிட் வால்வை அதன்மேல் வைத்து அமுக்கவும். ஒரு 'கிளிக்' சப்தத்துடன் அது பொருந்திக் கொள்ளும்.

d) சில நிமிடங்கள் கழிந்தபின், வெயிட் வால்வு 'ஹிஸ்' என்ற சப்தத்துடன் வேலை செய்ய ஆரம்பிக்கும். அதாவது குக்கரில் தேவையான அளவு அழுத்தம் ஏற்பட்டுவிட்டது என்று பொருள்.

e) இப்பொழுது தீயைக் குறைக்கவும். ஆனால் தொடர்ச்சியான 'ஹிஸ்' சபதம் வருவதற்குத் தேவையான அளவு சூடு இருக்கிறதா என்று கவனித்துக் கொள்ளவும். (உதாரணத்திற்கு அரிசி வேகுவதற்கு தேவையான நேரம் 8-10 நிமிடங்கள்)

f) உணவுப் பொருள் வெந்த பின்பு, குக்கரை அடுப்பிலிருந்து இறக்கி, 10 நிமிடங்கள் ஆற விடவும். உள்ளே அழுத்தம் இருக்கும்பொழுது குக்கரின் மூடியைத் திறக்க முயலக் கூடாது. இதைத் தெரிந்து கொள்ள முதலில் வெயிட்டை லேசாகத் தூக்கிப் பார்க்கவும். அதிலிருந்து நீராவி வெளிவந்தால் இன்னும் சிறிது நேரம் குக்கரை ஆற விடவும். எப்பொழுதும் வெயிட்டை, எடுத்த பின்பே குக்கரைத் திறக்கவும்.



ஒப்பற்ற காஸ்கெட் ரிலீஸ் ஸிஸ்டம் தரும் 100% பாதுகாப்பு

இந்தப் புதிய பிரெஸ்டிஜ் பிரஷர் குக்கர் ஒன்றுதான் 3 விதமான பாதுகாப்பு அமைப்பைக் கொண்டது. வெயிட் வால்வு, மெட்டல் சேஃப்டி வால்வு இத்துடன் எந்த சந்தர்ப்பத்திலும் முழுப்பாதுகாப்பைத் தரும் ஒப்பற்ற காஸ்கெட் ரிலீஸ் ஸிஸ்டம்.

வெயிட் வால்வு:

குக்கரினுள் தேவைக்கு அதிகமான அளவு நீராவி அழுத்தம் ஏற்படும்போது (தேவையான அளவு 33 பவுண்டு/கன அங்குலம்) பிரஷரைக் கட்டுப்படுத்தும் சாதனமான வெயிட் வால்வு தானாகவே அதிகப்படியான நீராவியை வெளியேற்றி உள்ளே சரியான அழுத்தத்தை ஒரே சீராக வைக்கிறது. மற்ற குக்கர்களில் வெயிட்வால்வு மிக அதிகமான நீராவியை வெளியேற்றிவிடுவதனால் குக்கரின் உள் அழுத்தம் சரியான அளவை விட குறைந்து விடுகிறது. ஆனால் புதிய பிரெஸ்டிஜில் இவை ஏற்படாததால் நேரமோ எரிபொருளோ வீணாவதில்லை.

மெட்டல் சேஃப்டி வால்வு:

ஏதோ ஒரு காரணத்தினால் வெயிட் வால்வு வேலை செய்யாவிட்டால் உருகக் கூடிய உலோகத்தினால் ஆகிய மெட்டல் சேஃப்டி வால்வு உருகி நீராவியை வெளியேற்றுகிறது.

முழுப்பாதுகாப்பிற்கு ஒப்பற்ற காஸ்கெட் ரிலீஸ் ஸிஸ்டம்:

புதிய பிரெஸ்டிஜ் ஒன்றுதான் இந்தப் பாதுகாப்பு சாதனத்துடன் உங்கள் குக்கரின் முழுப் பாதுகாப்பிற்கு உத்தரவாதம் தருகிறது. கீழ்க்கண்டவாறு

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

இது வேலை செய்கிறது. வெயிட் வால்வு பொருந்தும் இடம் அடைக்கும்போது அல்லது அளவுக்கு அதிகமாக குக்கரினுள் பொருட்களை வைக்கும் போது வெயிட் வால்வு சரியாக வேலை செய்யாது. அதனால் குக்கரின் உள் அழுத்தம் சாதாரண நிலையை விட அதிகமாகிறது. அப்போது காஸ்கெட்டின் ஒரு பகுதி 'ஸ்லாடின' வழியாக வெளியே வருகிறது. இவ்வாறு ஏற்படும்போது குக்கரை அடுப்பிலிருந்து இறக்கி ஆற வைத்து வெயிட் வால்வு எதனால் வேலை செய்யவில்லை என்று பார்க்க வேண்டும்.

நீராவி அழுத்தம் தொடர்ந்து அதிகரிக்கும்போது புதிதாகத் தயாரிக்கபபட்டுள்ள மூடியில் அமைந்த ஸ்லாட்டின் வழியாக கேஸ்கெட்டின் ஒரு பாகம் முழுவதுமாக வெளியேறி அதிக நீராவியைக் கீழ் நோக்கிப் பாதுகாப்புடன் வெளியேற்றுகிறது. அல்லது போர்க்கின் கைப்பிடியினுல் காஸ்கெட்டை பழைய நிலைக்கு உள்ளே தள்ளி விடலாம்.

ஒரு வேளை காஸ்கெட்டை எளிதாக உள்ளே தள்ள முடியாவிட்டால் ஆக்ஸிலியரி ஹேண்டிலைக் கழற்றி, உள்ளே தள்ளவும்.

பிரஷர் குக்கர் இப்பொழுது உபயோகிக்கத் தயார். மேலும் வெயிட் வால்வு பொருந்துமிடம் சுத்தமாக இருக்கிறதா என்று கவனிக்கவும். அப்பொழுதுதான் வெயிட் வால்வு சரியாக வேலை செய்யும்.

புதிய பிரெஸ்டிஜின் மூடியும் அடிப்பாகமும் சிறப்புடன் தயாரிக்கப்பட்டு 'டபுள் லாக்கிங்' அமைப்பு கொண்டது. உள்ளே சிறிதளவு பிரஷர் இருந்தாலும் புதிய பிரெஸ்டிஜை திறக்க முடியாது. சூடேருத கனமான கைப்பிடிகளுடன புதிய பிரெஸ்டிஜ் அமைந்திருப்பதால் இதைத் தீக்காயம் இல்லாமல் எளிதாக உபயோகிக்க முடிகிறது.

இந்த சிறப்புத் தன்மைகளினுல் புதிய பிரெஸ்டிஜ் உங்கள் சமையலறைக்கு சிறிய பிரஷர் குக்கராக அமைகிறது.

சமைக்கக் கூடிய உணவுகள்:

புதிய பிரெஸ்டிஜ் பிரஷர் குக்கரில் (தானியம் முதல் மாமிசம் வரை சைவமோ அல்லது அசைவமோ) எந்த விதமான உணவையும் சமைக்கலாம்.

காய்கறிகள் வெகுசீக்கிரமாகவும் கடினமான மாமிசம் மிருதுவாகவும் வெந்து விடுகிறது.

பிறந்த குழந்தைகளுக்கும், வயதானவர்களுக்கும் தேவையான உணவை பாக்டீரியா இல்லாத சுகாதார முறையில் சமைக்கவும் இந்த குக்கா உதவுகிறது.

எரிபொருள்:

உங்கள் புதிய பிரஷர் குக்கர், கரி காஸ், கெரஸின், எலக்டிரிக் போன்ற எந்தவிதமான ஸ்டவ்விலும் வேலை செய்கிறது. குக்கரினுள் தேவையான அளவு அழுத்தம் ஏற்பட ஆரம்பத்தில் அதிக சூடும். பிறகு பிரஷரை ஒரே சீரில் வைப்பதற்கு குறைந்த சூடும் இருக்கும்படியாக கவனித்துக்கொள்ள வேண்டும். உதாரணமாக

தேவையான அழுத்தம் ஏற்படும்வரை காஸ் ஸ்டவ்வை முழுவதுமாக எரிய விடவும். பிரெஷர் ஏற்பட்டபின் அழுத்தத்தை ஒரே சீரில் வைப்பதற்கான சூட்டிற்கு ஸ்டவ்வைக் குறைத்து விடவும்.

சமைக்கும் நேரததில் புதிய பிரெஸ்டிஜின் வெயிட் 'ஹிஸ்' என்று சபதமிட வேண்டும். அதிக சப்தம் வந்தால் ஸ்டவ அதிகமாக எரிகிறது என்று அர்த்தம். சப்தம் மிகவும் குறைவாக இருந்தால் சூடு மிகவும் குறைவு என்று அர்த்தம். அதனுல் தேவைககேற்ற அளவு ஸ்டவ்வை எரியவிடவும்.

புதிய பிரெஸடிஜை உபயோகிக்கச் சில குறிப்புகள்:

காஸ் பிரெஷர் ஸ்டவ்: புதிய பிரெஸ்டிஜை ஸ்டவ்வில் வைப்பதற்கு முன் தீயை முழுவதுமாக எரியவிடவும். பிறகு பிரஷரை ஒரே சீராக வைககத் தீயைக் குறைக்கவும்.

எலெக்ட்ரிக் ஹாட் பிளேட்:

குக்கரை வைப்பதற்கு முன் ஹாட் பிளேட் சுவிட்சை ஆன் பண்ணி சூடாக்கிக்கொள்ளவும். தேவையான பிரெஷர் ஏற்பட்டபின ஹீட்டரை குறைவாக எரியவிடவும்.

கரி அடுப்பு: புதிய பிரெஸ்டிஜை அடுப்பில் வைப்பதற்கு முன் அடுப்பில் கரி நன்ருகப் பரவித் தணலாக இருகக வேண்டும்.

நேரத்தை கவனிக்கவும்

இந்தப் புதிய பிரெஸ்டிஜில் சமைக்கும்போது நேரத்தைக் குறித்து கொள்வது மிகவும் அவசியம். ஏனெனில் இக்குககரில் உணவுப் பொருட்கள் சீக்கிரமாகவும் நன்ருகவும் வெந்து விடுவதால் ஒரு நிமிடம் அதிகமானுலும் உணவின் ருசி மாறிவிடும். உங்கள் புதிய பிரெஸ்டிஜ் உங்களுக்கு ஒருமுறை பழக்கமாகி விட்டால் புதிய உணவு வகைகளை நீங்களே தயாரிக்கும் முறையை சீக்கிரம் அறிந்து கொள்வீர். உங்களுக்கு உதவியாக வெவ்வேறு உணவுப் பொருட்களைச் சமைப்பதற்கான நேர அட்டவணை தயாரிககப்பட்டுள்ளது. உணவுப் பொருட்களின் தன்மைக்கு எற்ப சமையல் நேரம் சிறிது வேறுபடலாம். உதாரணமாக இளசான காய் கறிகள் நாங்கள் குறிப்பிட்டுள்ள நேரத்திற்கு முன்பாகவே வெந்து விடலாம் அல்லது கடினமான சிக்கன் இன்னும் சிறிது அதிக நேரம் ஆகலாம். புதிய பிரெஸ்டிஜை சிறிது காலம் உபயோகித்த பிறகு நீங்களே தேர்ச்சி பெற்றவராவீர்.

தண்ணீரில்லாமல் புதிய பிரெஸ்டிஜை உபயோகிக்கக் கூடாது.

சரியான அளவு நீரில்லாமல் புதிய பிரெஸ்டிஜை ஒரு போதும் உபயோகிககாதீர்கள். பிரஷர் குக்கரில் நீராவியினுல் உணவுப் பொருள் வேகுகிறது. ஆகவே நீராவி உண்டாவதற்கு குக்கரில் எப்பொழுதும் நீர் இருகக வேண்டும்.

நீரில்லாமல் புதிய பிரஸ்டிஜை உபயோகித்தால் அது அதிக சூடாகி ரப்பர் பாகங்கள் கெட்டுவிடும்—குக்கரும் பழுதாகிவிடும்.

புதிய பிரெஸ்டிஜின் பாகங்கள்:

வெயிட்.

நுணுக்கமாகத் தயாரிக்கப்பட்டுள்ள புதிய பிரெஸ்டிஜின் வெயிட் காணுமல் போனுல் தவிர மாற்ற வேண்டியதில்லை. கீழே விழுந்தால் ஸ்டெயின்லஸ் ஸ்டீல் முனை பழுதாகிவிடும் உபயோகததில் இல்லாத போது அலமாரியில் பாதுகாப்பாக வைக்கவும்.

எப்பொழுதாவது சுத்தம் செய்ய வேண்டுமானுல கெரஸின் ஆயிலில் ஊறவைத்து பின்னர் உபயோகிக்கும் முன்பு கெரஸின் ஆயில் முழுவதும் நீங்கும்படி நன்ருகத் துடைக்கவும். குக்கரில் பிரஷர் ஏற்படும்போது வெயிட் வால்வு தூக்கி எறியப்பட்டால், அங்கீகரிககப்பட்ட ஸர்வீஸ் சென்டருககுச சென்று வால்வு பொருந்துமிடத்தைச் சரிபார்ககவும்.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

வால்வு பொருந்துமிடம்:

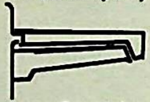
உறுதியான வால்வு பொருந்துமிடம் ஒருபோதும் அழுக்கடையாமல் எளிதாக சுத்தம் செய்யலாம். வால்வு பொருந்துமிடம் இறுக்கமாகப் பொருத்தப்பட்டுள்ளதா என்று சரிபார்க்கவும். வால்வு பொருந்துமிடத்திலிருந்து நீராவி வெளியேறினால் மூடியின் உட்பக்கமுள்ள நட்டை ஒரு ஸ்பானரினால் இறுக்கமாக்கவும்.

மெட்டல் சேஃப்டி வால்வு:

இப்புதிய சேஃப்டி வால்வு ஒரு உருகும் உலோகக் கலவையால் ஆனதால் குக்கரினுள் உஷ்ணம் அழுத்தம் தேவையான அளவை விட அதிகரிக்கும்போது உருகி விடும்.

இவ்வாறு ஏற்படுவது: குக்கரினுள் 1) தேவையுள்ள அளவு தண்ணீர் இல்லாதபோதும் 2) உணவு பொருட்கள் வெயிட் வால்வை அடைத்துக்கொள்ளும் போதும். தரமான ஸ்பேர் பாகங்களுக்கு அங்கீகரிக்கப்பட்ட ஸர்வீஸ் சென்டரை அணுகவும்.

ஹேண்டில் (கைப்பிடிகள்)



வசதியான உபயோகத்திற்கு உங்கள் புதிய பிரெஸ்டீஜ் உறுதியான சூடேறாத பிளாஸ்டிக் கைப்பிடிகளால் ஆனது. இக்குக்கரில் மூன்று கைப்பிடிகள் உள்ளன.

a) மூடியின் கைப்பிடி

b) அடிப்பாகத்தின் கைப்பிடி

(குறிப்பு:- பழைய 77-ஹைடோம் குக்கரில் மூடிக்கும் அடிப்பாகத்திற்கும் ஒரே கைப்பிடி தான் உண்டு)

c) ஆக்ஸிலியரி ஹேண்டில்

இவையெல்லாம் தேவையானால் மாற்றிக்கொள்ளத் தக்கதாகவும் ஸ்குருவுடனும், இல்லாமலும் கிடைக்கின்றன.

உபயோகிக்கும் போது சரியாக இருக்கிறதா என்று பார்த்துக் கொள்ளவும். பொருத்துவதற்கு முன் சிறிது வாசலினோ அல்லது கிரீஸோ ஸ்குருவில் தடவிப் பொருத்தவும். அவ்வப்பொழுது ஹேண்டில்களை நேராகப் பிடித்துக்கொண்டு சில சொட்டுகள் எண்ணெய் விடவும். இது ஹேண்டிலைத் துருப்பிடிக்காமல் தடுக்கும்.

ஆக்ஸிலியரி ஹேண்டிலைப் பொருத்தும் விதம்:- நட்டைக் கழற்றவும். ஹேண்டிலை நேராக வைத்துக்கொள்ளவும். ஸ்குருவை ஹேண்டிலில் பொருத்தவும். இறுக்கமாக திருகவும்.

ரப்பர் காஸ்கெட்:

உங்கள் புதிய பிரெஸ்டீஜ் குக்கரின் காஸ்கெட் சிறந்த செயற்கை ரப்பரால் தயாரிக்கப்பட்டது. தானே நிவர்த்தி செய்துகொள்ளக் கூடியது. இது குக்கரில் தயாரிக்கப்படும் உணவின் நிறத்தையோ, ருசியையோ, மணத்தையோ மாற்றுவதில்லை. சரியான முறையில் உபயோகித்தால் புதிய பிரஸ்டீஜின் காஸ்கெட் வெகு காலத்திற்கு நீடித்து உழைக்கும். ரப்பர் காஸ்கெட்டை எப்பொழுது மாற்றத் தேவையோ அப்பொழுது நமக்குத் தெரியும். மூடியிலிருந்து நீராவி வெளியேறும். இப்பொழுது உடனே புதிய காஸ்கெட் மாற்ற வேண்டும். மாற்றாவிட்டால் தேவையான அழுத்தம் ஏற்படுவதற்கு வெகு நேரம் ஆகும். அத்துடன் தேவையான அளவு அழுத்தத்தை சீராக வைக்க அதிக உஷ்ணமும் தேவை. காஸ்கெட் சரியாக இல்லாவிட்டால் சமையலும் ஏமாற்றம் அளிக்கிறது. முக்கியமாகக் கவனிக்க வேண்டியது, புதிய காஸ்கெட்டிலும் ஆரம்பத்தில் சிறிது நீராவி வெளியேறுவதை நீங்கள் காணலாம். அழுத்தம் அதிகமாகும்போது காஸ்கெட் நன்றாகப் பொருந்திவிடுவதால் இது நின்று விடும்.

முக்கியக் குறிப்பு

1) சமையல் முடிந்தவுடன் காஸ்கெட்டை மூடியிலிருந்து எடுத்து, நன்கு கழுவி, ஆணியில் மாட்டவும்.

2) காஸ்கெட்டைப் பொருத்துவதற்கு முன்பாக மூடியின் உட்புற விளிம்பை நன்றாகத் துடைக்கவும்.

3) கொஞ்ச காலம் உபயோகித்த பின்பு காஸ்கெட்டிலிருந்து நீராவி வெளியேறினால், காஸ்கெட்டை மெதுவாக பக்கவாட்டில் இழுக்கவும். இது காஸ்கெட்டின் ஆயுளை நீட்டிக்கிறது.

4) காஸ்கெட்டின் இரு புறத்தையும் அவ்வப்போது மாற்றி உபயோகிக்கவும்.

மெட்டல் சேஃப்டி வால்வு:

உங்கள் புதிய பிரெஸ்டீஜில் சிறப்பான மெட்டல் சேஃப்டி வால்வு பொருத்தப்பட்டுள்ளது. இச்சிறப்பு மிகுந்த உலோகத் துண்டு உருகிவிடும் போது இதை மாற்ற வேண்டியது மிகவும் அவசியம்.

சில அறிவுரைகள்

1) உருகின சேஃப்டி வால்வை சரிசெய்ய முயல வேண்டாம்.

2) சேஃப்டி வால்வுக்குப் பதிலாகப் போலி பிளக்கையோ, போல்ட்டையோ, நட்டையோ, வாஷரையோ உபயோகிக்காதீர்கள்.

3) எப்பொழுதும் புதிய பிரெஸ்டீஜின் தரமான ஸ்பேர் பாகங்களை உபயோகிக்கவும். எங்களுடைய பெயரும், சின்னமும் (பொறிக்கப்பட்ட) அமைந்த இந்த பாகங்கள் எளிதில் திறக்க முடியாத பாகிங்கில் கிடைக்கிறது.

புதிய சேஃப்டி வால்வைப் பொருத்துவது மிகவும் எளிது

பழைய உருகிய பிளக்கை எடுத்துவிட்டுக் கீழ்கண்ட முறையில் புதியதைப் பொருத்தவும். புதிய சேஃப்டி வால்வின் மேல் பாகத்தில் உள்ள பிளவில் ஒரு 50 பைசா நாணயத்தை வைத்து இதைப் பொருத்தி விடலாம்.

1. 50 பைசா நாணயம்
2. புதிய சேஃப்டி பிளக்
3. சிந்தடிக் ரப்பர் வாஷர்
4. அறு கோண நட்டு, இதை அதிகம் இறுக்க வேண்டாம்

புதிய பிரஸ்டீஜைப் பராமரிக்கும் விதம், சுத்தம் செய்யும் விதம்:

அடிப்பாகமும், மூடியும்:

பளபளப்பான அலுமினிய உலோகத்திலான வெளிப் பாகத்தைச் சூடான சோப்பு நீரால் கழுவி உலரவைத்தால் எப்பொழுதும் பளபளப்பாக இருக்கும். ஒருபோதும் பிரெஸ்டீஜை நீரில் போட்டுவைக்கக் கூடாது. இது பளபளப்பைக் குறைத்துவிடும்.

உட்பாத்திரங்கள், ட்ரிவெட், குக்கரின் உட்பாகம்

உபயோகத்திற்குப்பின் சூடான சோப்பு நீரில் நன்றாகக் கழுவி, உலரவைக்கவும். புதிய பிரெஸ்டீஜை சுத்தம் செய்ய சோடா உபயோகிக்க கூடாது. நீரின் சில தன்மைகளும், உணவு பொருட்களிலுள்ள சில தாதுப் பொருட்களும் குக்கரின் உட்பாகத்தைக் கறைபிடிக்க வைக்கலாம். இதனால் பாதகம் இல்லை. இந்த நிற மாறுதல் அலுமினியத்தையோ அல்லது அதில் சமைக்கப்பட்ட உணவையோ ஒன்றும் செய்யாது.

இந்த நிற மாறுதல் ஏற்பட்டால், அலுமினியத்தைச் சுத்தம் செய்யும், ஸ்டீல் உல், டார்டாரிக் அமிலம் போன்றவற்றால் சுத்தம் செய்துவிடலாம். அல்லது ஒரு சிறு உருண்டை புளியையோ ஒரு சிறு துண்டு எலுமிச்சம் பழத்தையோ சமைக்கும்போது

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

குக்கர் நீரில் போட்டு பிரெஸ்டிஜை உபயோகிக்கவும். இது கறையை நீக்கிவிடும்.

புதிய பிரெஸ்டிஜ் நன்றாக உலர்ந்த பிறகு எப்பொழுதும் நன்கு பாதுகாப்பான இடத்தில் வைக்கவும். புதிய பிரெஸ்டிஜை காற்று புகாத இடத்தில் வைக்கக் கூடாது. காற்றோட்டமான இடத்தில் வைத்தால் குக்கரில் துர்நாற்றம் இராது.

குக்கரை உபயோகிக்கும் போதும் கழுவும் போதும் கவனிக்க வேண்டியவை:

புதிய பிரெஸ்டிஜை நேராக சமைக்க உபயோகிக்கும்போது அல்லது உணவை எடுக்கும் போது முக்கியமாகக் கவனிக்க வேண்டியது, கரண்டியினாலோ அல்லது போர்க்கினாலோ குக்கரின் விளிம்பில் தட்டக் கூடாது. இல்லாவிட்டால் விளிம்பு சேதமடைந்து புதிய காஸ்கெட்டை உபயோகித் தாலும் குக்கரிலிருந்து நீராவி வெளியேறும். புதிய பிரெஸ்டிஜைக் கழுவும்போது கடினமான பொருளைத் தேய்க்க உபயோகிக்காதீர்கள். குக்கரின் அடிப்பாகத்தையும், மூடி இரண்டின் விளிம்புகளையும் சேதமடையாமல் தடுக்கவும்.

உங்கள் உதவிக்கு நாங்கள் இருக்கிறோம்

மேற்கூறிய எளிதான விதிமுறைகளைப் பின்பற்றினால் உங்கள் புதிய பிரெஸ்டிஜ் நீண்ட காலம் உழைக்கும். ஒருவேளை உங்கள் புதிய பிரெஸ்டிஜ் ஏதாவது சிரமம் கொடுத்தால் நீங்களாகவே சரிசெய்யக் கூடாது. உங்கள் வசதிக்காகவே நாடு முழுவதும் ஸ்பெஷல் ஸர்வீஸ் சென்டர்களை அமைத்துள்ளோம். இங்குள்ள பயிற்சிபெற்ற மெக்கானிக்குகள் அதற்குரிய கருவிகளால் சரி செய்து விடுவார்கள்.

உங்கள்வசதிக்காக, வழிகாட்ட இந்தப் புத்தகத்தில் ஒரு வரைபடம் தரப்பட்டுள்ளது. இதில் சர்வீஸ் ஸ்டேஷன்கள் உள்ள நகரங்கள் காட்டப்பட்டுள்ளன. உங்களுக்கு அருகாமையிலுள்ள ஸர்வீஸ் ஸ்டேஷனை எப்பொழுதும் அணுகவும். உங்கள் புதிய பிரெஸ்டிஜில் ஏதாவது குறை இருந்தால் தேவையான உதவிக்கு இப்புத்தகத்திலுள்ள சர்வீஸ் கார்டைப் பூர்த்திசெய்து கீழே தரப்பட்டுள்ள முகவரிக்கு அனுப்பவும் :–

நேஷனல் சர்வீஸ் சென்டர்,
T.T. (பிரைவேட்) லிமிடெட்,
தாரவாணி நகர்,
பெங்களூர்-560 016.

புதிய பிரெஸ்டிஜின் ஆயுட்காலம்

புதிய பிரெஸ்டிஜ் மிகச் சிறந்த பொருள்களினால் தயாரிக்கப் பட்டுள்ளதால் கவனமாக உபயோகித்தால் உங்கள் ஆயுட்காலம் வரை அது உழைக்கும். ரப்பர் பாகங்கள் சரியான நிலையில் இருக்கவேண்டும். தேவையான பொழுது வருடத்திற்கு ஒரு முறை இதை மாற்றவும். அப்பொழுது உங்கள் புதிய பிரெஸ்டிஜ் எப்பொழுதும் சிறந்த முறையில் வேலை செய்யும் நிலையில் இருக்கும்.

ஸ்பேர் பாகங்கள் :

லிஃப்டிங் ரிங் (தூக்கும் வளையம்)
வால்வு சப்போர்ட்
வால்வு சீட்
அலுமினியம் நட்
ரப்பர் கேஸ்கெட்
கைபிடிக்கான ஸ்குருவும், வாஷரும்
உட்பாத்திரம்
கைப்பிடி
பெஃருல்
வெயிட் வால்வு
சேஃப்டி பிளக்
மெட்டல் சேஃப்டி வால்வு
நட்டும் போல்டும் கொண்ட ஆக்ஸிலியரி ஹேண்டல்
ட்ரிவெட்

உங்கள் ஆயுட்கால நண்பன் புதிய பிரெஸ்டிஜ் பிரஷர் குக்கரின் உத்தரவாதம்.

இந்த உத்தரவாதம் கீழ்க்கண்ட விதிமுறைகளுக்கு உட்பட்டது.

1. சாதாரண சூழ்நிலையில் உபயோகிக்கப்பட வேண்டும்.
2. குறைபாடுள்ள பாகங்களின் தயாரிப்புக்கு மட்டுமே தயாரிப்பாளர் மாற்றி கொள்வதற்கு உத்திரவாதம் அளிக்கிறார்கள்.
3. காஸ்கெட், சேஃப்டி பிளக், பின்டில், கைப்பிடிகள், ஸ்குருக்கள், இவற்றுக்கு மாற்று உத்திரவாதம் கிடையாது.
4. குக்கர் எங்களுடைய விதிமுறைகளின்படி உபயோகிக்கப்பட்டிருக்க வேண்டும்.
5. ரிஜிஸ்டிரேஷன் கார்டு (இத்துடன் இணைக்கப் பட்டுள்ளது) வாங்கிய 15 நாட்களுக்குள் சரியானபடி பூர்த்தி செய்து அனுப்பப் பட்டிருக்க வேண்டும்.
6. உங்கள் குக்கர் அங்கீகரிக்கப் பட்ட சர்வீஸ் ஸ்டேஷன்களில் மட்டுமே சரி செய்யப் பட்டிருக்க வேண்டும். இது தவிர மற்றவர்களால் சரி செய்யப்பட்டிருந்தால் இந்த உத்திரவாதம் கிடையாது.
7. குறை இருந்தால் குக்கர் முழுவதும் பயணச் செலவு கட்டப்பட்டு எங்களுக்கு அனுப்பவேண்டும். அதன் பின்பு ரிப்பேர் செய்யப்பட்டு உங்களுக்கு அனுப்பப்படும். இதன் பயணச் செலவும் உங்களுடையதே.
8. எந்நிலையிலும் தயாரிப்பாளரின் முடிவே இறுதியானது.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

சமைக்கும் நேர அட்டவணை

காய்கறிகள் அளவிலும், தரத்திலும், கடினத் தன்மையிலும் வேறுபடுவதால் அவற்றின் சமைக்கும் நேரத்தை அவற்றிற்குத் தகுந்தபடி அமைத்துக் கொள்ள வேண்டும். இந்த அட்டவணையை ஒரு வழிகாட்டியாக கொள்ளவும். குக்கரினுள் காய்கறிகளைப் போடுவதற்கு முன்பாக நீர் நன்கு கொதிக்க வேண்டும்.

காய்கறிகள்	தயாரிப்பு	பிரஷர் ஏற்பட்ட பின் தேவையான சமைக்கும் நேரம்
பீன்ஸ் (அகலமானது)	உரித்தது	அளவுக்கும், முதிர்ந்த தன்மைக்கும் ஏற்ப 2-3 நிமிடங்கள்
பீன்ஸ் (பச்சை)	நார் உரித்து, குறுக்காகவோ நீளவாட்டிலோ நறுக்கியது.	முதிர்ந்த தன்மைக்கு ஏற்ப 2-4 நிமிடங்கள்.
பீட்ருட்	கழுவி, தோல்சீவி, துண்டுகளாக நறுக்கியது.	
	சிறியது 2 கப் தண்ணீர்	15 நிமிடங்கள்
	நடுத்தரம் 4 கப் தண்ணீர்	20 நிமிடங்கள்
	பெரியது 8 கப் தண்ணீர்	35-40 நிமிடங்கள்
முட்டைக்கோஸ்	பொடியாக நறுக்கியது	2-3 நிமிடங்கள்
	பெரிதாக நறுக்கியது	3-5 நிமிடங்கள்
காரட்	துருவியது, பொடியாக நறுக்கியது	3-4 நிமிடங்கள்
காலிபிளவர்	பூவாக உதிர்த்தது	2-3 நிமிடங்கள்
கீரை	நார் உரித்தது	4-5 நிமிடங்கள்
சிக்கன்	—	10-15 நிமிடங்கள்
மீன்	—	5-10 நிமிடங்கள்
லீக்கஸ்	—	3-4 நிமிடங்கள்
இறைச்சி	சிறு துண்டாக்கப்பட்டது	20-30 நிமிடங்கள்
வெங்காயம்	நறுக்கியது	3-4 நிமிடங்கள்
வெங்காயம் (சிறியது)	—	10 நிமிடங்கள்
பட்டாணி	உரித்தது	1-3 (முற்றிய தன்மைக்கு ஏற்ப)
போர்க்	சிறு துண்டாக நறுக்கியது	30-35 நிமிடங்கள்
உருளைக்கிழங்கு	நடுத்தரம்	8 நிமிடங்கள்
உருளைக்கிழங்கு (புதியது)	நடுத்தரம் சிறியது	6-8 நிமிடங்கள்
ஸ்பினுச்	கழுவி, முற்றிய தண்டு நீங்கியது	1 நிமிடம்
தக்காளி	முழுவதும்	2-3 நிமிடங்கள்
முள்ளங்கி	தோல்சீவி 1 அங்குல துண்டாகப்பட்டது	3-5 நிமிடங்கள்
மற்ற காய்கறிகள்	தோல் சீவி, விதை நீக்கி, துண்டாக நறுக்கப்பட்டது மிகவும் இளசாக இருந்தால் தோலுடன் அமைக்கவும்	3- நிமிடங்கள்

பீட்ருட்டைத் தவிர மற்ற புதிய காய்கறிகளுக்கு 1 கப் தண்ணீரை உபயோகிக்கவும்.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

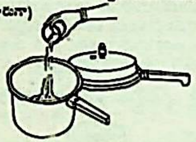
మీ క్రొత్త ప్రెస్టీజిని ఉపయోగించు విధము

మీ క్రొత్త ప్రెస్టీజి ప్రెషర్ కుక్కర్ ఎంతో సులభమైనదే. అయినాకూడా, యీ పుస్తకమునందు తెలుపబడిన సలహాలను జాగ్రత్తగా చదువుకొని, అనుసరించినట్లయిన యీ కుక్కరును ఎంతో అనుకూలంగా మీరు వాడుకొనవచ్చు.

ఉపయోగింపవలసిన నీరు:

ఏదైన వంటకు ప్రెషర్ కుక్కరును వాడటానికి ముందుగా, కుక్కర్ బాడీలో తగినంత నీరు వుండేట్లుగా చూడండి. ప్రీత్ స్టాండర్డ్ కొలత కప్పు సహాయంతో మీరు ఆ విధంగా చూచుటకు వీలవుతుంది. ఈ గిన్నె సరిగ్గా 250 మిల్లీ = ¼ లీటర్ = ½ పింట్ నీరే పట్టును.

(1 పింట్ = 4-5 టీ కప్పుల నీటికి సమానం సుమారుగా)



మొదటి 15 నిమిషాల వంటపనికి

"77" మరియు "హైండోమ్" నమూనాలకైతే ¾ పింట్ లేక 1½ ప్రీత్ స్టాండర్డు కప్పుల నీరు వాడండి. "777", మరియు "సూపర్ హైండోమ్." సీనియర్ మరియు "డెలిగేంట్" నమూనాలకైతే 1 పింట్ లేక 2 ప్రీత్ స్టాండర్డు కప్పుల నీరు వాడండి. అటుపైన

అటుపైన ప్రతి 15 నిమిషాల వంటపనికి

¼ పింట్ లేక ½ ప్రీత్ స్టాండర్డ్ కప్పు నీరు చేర్చండి.

మీరు పైన తెలుపబడిన నిబంధనలను జాగ్రత్తగా అనుసరించిన యెడల మీ క్రొత్త ప్రెస్టీజి యెప్పుడైనాసరే నీరులేక వేడెక్కి కాలిపోదు.

గమనిక:

గట్టి పదార్థములైతే 2/3వంతు వరకు, ద్రవ పదార్థములైతే 1/2వంతు వరకు మించకుండా మీ క్రొత్త ప్రెస్టీజిని నింపాలని మీరు గమనించడం చాలా ముఖ్యమైన విషయం. ఎప్పుడైనాసరే దానిలో యింతకంటే ఎక్కువగా నింపకూడదు.

పలుచని ఆహారమును తయారుచేయుచున్నప్పుడు మీరు తప్పకుండా వంట విధానమునందు తెలుపబడిన పరిమాణములనే గమనించి వాడాలి: పాలకు సంబంధించిన పదార్థములను వండుటకు మొదట తక్కువ వేడితో ప్రారంభించి, పాలు క్రమంగా మరిగి తగిన ఒత్తిడి పొందినట్లు చూడండి. బియ్యము, గోధుమ వగైరా ధాన్యములను వంట చేయునప్పుడు ఆ ధాన్యమును నీటితో చేర్చులకుముందు వెరువబడియున్న కుక్కరునందే నీటిని యెల్లప్పుడు మరగ కాచండి.

పద్ధతి:

(ఎ) ఎక్కువ వేడిని ఉపయోగించి నీరు మరగ కాగనీయండి. ఆహార పదార్థములను విడివిడి పాత్రలలో వుంచుకొని వానికి సరియైన కొలతలతో నీరు చేర్చండి. ఉదాహరణకు బియ్యానికి 1:2½ నీరు (వివరములకు వంట విధానం చూడండి.) కుక్కరులో ఆ పాత్రలను ఒకదానిపై ఒకటి పెట్టండి.

(బి) మూతను గట్టిగా మూయండి. కుక్కరు మూతపెట్టినప్పుడు పైమూత పిడి క్రింది బాడీ యొక్క పిడికి సరిగ్గా పైన వుండాలి.

(సి) పైన వుంచబడిన వాల్వు నుండి ఆవిరి క్రమంగా పైకి వస్తూన్నప్పుడు వెయిట్ వాల్వును సరిగా పెట్టి క్రిందికినొక్కండి. అది దాని సపోర్టుమీద సరిగా "క్లిక్" అను శబ్దం చేస్తూ అమరిపోవును.

(డి) కొద్దినిమిషాల తరువాత బుసకొట్టు శబ్దంతో వెయిట్ వాల్వు పనిచేయడం ప్రారంభించును. అంటే కుక్కర్ అవసరమైన ఒత్తిడి దశకు అందుకొన్నదన్నమాట.

(ఇ) ఇప్పుడు వేడిని తగ్గించండి. అయితే బుసకొట్టు శబ్దం అలాగే వచ్చేట్లు తగిన వేడిమి ఉండేట్లుగా గమనించుకోండి. ఇక వంటపనికి అవసరమైన కాలవ్యవధి వుండేట్లు చూడండి. (ఉదా: అన్నమునకు 8-10 నిముషాలు అవసరము.)

(ఎఫ్) వంట పూర్తి అయిన తరువాత స్టౌమీద నుండి కుక్కరును ప్రక్కకు దించి, చల్లారుటకు దాదాపు 10 నిమిషాలు వ్యవధి యివ్వండి. కుక్కరునందు యింకా ఒత్తిడి వున్నయెడల మూతను తీయుటకు ప్రయత్నం చేయవద్దు. ఇది తెలిసికొనేందుకు వెయిట్‌ను కొద్దిగా మెల్లగా పైకి యెత్తండి. అప్పుడు ఆవిరి వెలికి వచ్చినట్లయిన, కుక్కరును మరికొంత సేపు చల్లార నీయండి. ఎప్పుడుకూడా ముందు వెయిట్‌ను తీసి, అటుపైననే కుక్కరును తెరవండి.

పూర్తి భద్రతకు సాటిలేని సరిక్రొత్త గ్యాస్‌కట్ విడుదల విధానము:

(సరిక్రొత్త సాటిలేని గ్యాస్‌కట్ విడుదల విధానం 100% భద్రతనిస్తుంది).

మీ క్రొత్త ప్రెస్టీజ్ ఒక్కటే, మూడు విధములైన భద్రత విధానములు గలిగియున్న కుక్కరు. వెయిట్ వాల్వు, మెటల్ సేఫ్టీ వాల్వు మరి యిప్పుడు సాటిలేని సరిక్రొత్త గ్యాస్‌కట్ విడుదల విధానం. ఎటువంటి పరిస్థితులలో కూడా యీ విధానంవలన యీ కుక్కర్ పూర్తిగా భద్రతగలదిగా రూపొందింది.

వెయిట్ వాల్వు:

అవసరమైనదానికంటే అధికంగా ఒత్తిడి చేరిపోయిన యెడల (కావలసిన ఒత్తిడి చదరపు అంగుళానికి 15 పౌనులు) అదుపునకు మరియు ఒత్తిడికి యేర్పాటైన వెయిట్ వాల్వు అదన ఒత్తిడిని ఆవిరిగా దానంతట అదే విడుదల చేస్తూ ఒత్తిడిని సరియైన పరిమితిలో ఉంచుతుంది.

కొన్ని యితర నమూనాల కుక్కర్లలో వెయిట్ వాల్వు అధికంగా ఆవిరి వదలివేస్తుంది. అందువలన అవసరమైన దానికంటే తక్కువకు ఒత్తిడి తగ్గిపోతుంది. ఈ క్రొత్త ప్రెస్టీజిలో తగినంత ఒత్తిడి పొందుటకు యెక్కువ కాలంగాని ఇంధనంగాని వ్యర్థం చేయనవసరంలేదు.

మెటల్ సేఫటి వాల్వు:

ఏ కారణము చేతనైనా వెయిట్ వాల్వు పని చేయడం ఆగిపోయినయెడల మెటల్ సేఫటి వాల్వునందు ఒక ప్రత్యేకమైన లోహమిశ్రపు చిన్న గుండు వుంటుంది. అది కరిగి ఆవిరి బయటికి వచ్చునట్లు చేస్తుంది.

సంపూర్ణమైన భద్రతకు సాటిలేని గ్యాస్‌కట్ విడుదల విధానం:

ఈ అదన భద్రతా విధానం క్రొత్త ప్రెస్టీజినందు మాత్రమే వున్నది. ఇందువలన మీ వంట పనులు సంపూర్ణమైన భద్రతతో చేసికొనుటకు హామీ యివ్వబడును. ఈక్రింద వ్రాసిన విధంగా ఇది పనిచేస్తుంది.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

అధిక ఒరుపువలన, లేక వాల్వు సీటు రంధ్రం పూడిపోయినందువలన వెయిట్ వాల్వు పని చేయడం ఆగిపోయినయెడల, కుక్కరు లోపల ఒత్తిడి సాధారణ స్థాయికంటే ఎక్కువ ఎత్తునకు పోవును. అందువలన స్లాట్‌నుండి గ్యాస్‌కట్ వందలి ఒక భాగం బయటకు రావడం ప్రారంభ మగును (ఈ సమయములో మీరు దానిని గమనించిన యెడల కుక్కరును పొయ్యిమీది నుండి ప్రక్కకు దించి, వల్లారనిచ్చి వెయిట్ వాల్వు పనిచేయకుండుటకు కారణం తెలిసికొనుటకు పరీక్షింపవలెను).

ఒత్తిడి అధికమవుతూవుంటే, క్రొత్తగా రూపొందించ బడిన కుక్కరు మూతలోవున్న రంధ్రము ద్వారా గ్యాస్కట్ మెల్లిగా బయటికివచ్చి, కుక్కరు లోపలవున్న ఆవిరి అంతా బయటకు వచ్చేలా చేస్తుంది. ఈ విధంగా కుక్కరులో వున్న అధిక ఒత్తిడి పూర్తిగా తగ్గిపోతుంది.

అటుపైన గ్యాస్కట్‌ను స్పూన్ లేక ఫోర్కు యొక్క పిడివంటి మందమైన పరికరముతో తిరిగి దాని స్థానమునందు అమర్చవచ్చు.

గ్యాస్కట్‌ను సులభంగా లోనికి త్రోయుటకు వీలుగానియెడల అప్పేలరీ విడివిడిసి అటుపైన తిరా స్థానమునకు త్రోయవచ్చు.

ఇప్పుడు, ప్రెషర్ కుక్కరు మరలా ఉపయో గించుటకు తయారుగా వున్నది. అయినాకూడా వెయిట్ వాల్వు చక్కగా పనిచేయుటకై వాల్వు సీటువందలి రంధ్రం శుభ్రంగా, అడ్డు లేకుండా వున్నదా లేదా అని ముందుగా గమనించవలెను.

క్రొత్త ప్రెస్టీజి మూత మరియు క్రింది పాత్ర యీ రెండూ చాలా చక్కగా జంట లాకింగు పద్ధతిలో రూపొందింపబడినవి. ఏకొద్దిపాటి ఒత్తిడి ఉన్నాకూడా క్రొత్త ప్రెస్టీజిని తెరుచుటకు వీలుగాదు. విశిష్టత దిట్టమైన హీట్‌ప్రూఫ్ పిడులవలన మీ క్రొత్త ప్రెస్టీజి ఎటువంటి వేడి బొబ్బలు మరియు లేక కాలదు, వాతలు లేకుండా కుక్కరును సులభంగా ఉపయోగించుకోనివ్వును.

ఈ ప్రత్యేకాంశముల ద్వారా క్రొత్త ప్రెస్టీజ్ కుక్కర్ మీ వంటగదికి ఒక ఆదర్శమైన ప్రెషర్ కుక్కర్‌గా అమరుతుంది.

వంటకముల రకములు

క్రొత్త ప్రెస్టీజి ప్రెషరు కుక్కరునందు మీరు దాదాపు అన్ని రకములైన ఆహారములు (కాయ ధాన్యముల నుండి మాంసము వరకు, శాకాహారంగాని లేక మాంసాహారంగాని) వండవచ్చు.

శాకాహార వంటకములు క్షణాలమీద చేయవచ్చు. మిక్కిలి బిరుసుగా వుండే మాంసము కూడా క్రొత్త ప్రెస్టీజియందు మెత్తగా తయారగును. పసిబిడ్డలకు, అశక్తులకు సూక్ష్మక్రిములు లేని విధంగా ఆహారములను తయారుచేయుటకు కూడా ఉపయోగిస్తుంది.

ఇంధనం ఏదైనా వాడవచ్చు:

మీ క్రొత్త ప్రెస్టీజి యే రకం ఇంధనంతోనైనా పనిచేస్తుంది. బొగ్గు, గ్యాస్, కిరోసిన్ లేక విద్యుచ్ఛక్తి. అయితే ముఖ్యంగా గమనించవలసిన అంశమేమంటే హెచ్చు వేడితో ప్రారంభించి ఒత్తిడి అందుకొన్న తరువాత, తయారైన ఆ ఒత్తిడిని అలాగే వుండుటకు వేడిని కొంత వరకు తగ్గించాలి.

ఉదాహరణకు:

మొదట మీ గ్యాస్ స్టౌను ఒత్తిడి చేరువరకు "హై"కి త్రిప్పి అటుపైన మీకు ఆ యేర్పడిన ఒత్తిడిని అలాగే ఉంచుటకు మాత్రమే వేడి అవసరం కాబట్టి మీ స్టౌను "సిమ్మర్" లేక "లో"కి త్రిప్పండి.

"వంట చేయబడుచున్న" కాలంలో క్రొత్త ప్రెస్టీజి వెయిట్ "బుస" కొట్టుతూనే వుండాలి. అది పెద్దగా బుసకొట్ట ప్రారంభిస్తే వేడి అధికంగా తగులుచున్నదన్నమాట. ఈ బుసకొట్టు శబ్దం తక్కువగావుంటే, వేడిమి తక్కువగా వున్నదని తెలిసికోవాలి. అప్పుడు మీరు వేడిని అవసరాన్ని బట్టి సరిచేయాలి.

క్రొత్త ప్రెస్టీజిని వాడుటకు సలహాలు

గ్యాస్ వలయము/ప్రెషర్ స్టౌ: స్టౌమీద క్రొత్త ప్రెస్టీజిని వుంచేముందు హెచ్చు వేడిమి/మంట ఉండితీరాలి. ఒత్తిడి నిలకడగా వుండుటకు వేడిమిని "సిమ్మర్"నకు తగ్గించాలి. ఎలెక్ట్రిక్ హాట్ ప్లేట్: క్రొత్త ప్రెస్టీజిని హాట్ ప్లేట్ మీద వుంచుటకు ముందు స్విచ్‌వేసి హాట్ ప్లేట్ బాగా వేడి అయ్యేట్లు చూడండి. ఒత్తిడి చేరుకొన్న తరువాత వేడిమిని తగ్గించండి.

కుంపటి (Segree):

క్రొత్త ప్రెస్టీజిని దానిపై పెట్టుటకు ముందు అందలి బొగ్గులు బరువుగా పర్చబడి సమానంగా హెచ్చు వేడి యిచ్చునట్లు వుండాలి.

ఖచ్చితమైన కాలము:

క్రొత్త ప్రెస్టీజితో వంట చేయునప్పుడు కాలము చాలా ముఖ్యము. సరియైన కాలమును గమనించుటలో అశ్రద్ధ చూపకూడదు. క్రొత్త ప్రెస్టీజితో వంట చేయడం చాలా ఖచ్చితమైన పద్ధతి. ఎంతో వేగమైనది. ఒక్క నిమిషం యెక్కువైనాకూడా మీ వంట పదార్థాలు ముద్దగట్టిపోతాయి మరియు యెక్కువగా పలచన మవుతాయి. ఒకదఫా మీరు మీ క్రొత్త ప్రెస్టీజికి అలవాటుపడ్డారంటే, మీరు త్వరలోనే క్రొత్త వంటకములను తయారుచేయ ప్రయత్నిస్తారు. మీకు సరియైన పద్ధతులు తెలుపుటకు వివిధ రకములైన ఆహారములు తయారుచేయుటకు సరియైన కాల పరిమాణముల పట్టికలు తయారు చేయబడినవి. అయితే వండబడుచున్న పదార్థము ననుసరించి కాల పరిమాణము మారుచుండునని మీకు తెలుసు. మిక్కిలి లేత కాయగూరలు ఉడుకు కాలం మేము తెలిపిన దానికంటే తక్కువగా వుండవచ్చు. లేక బిరుసైన కోడి మాంసం వుడుకుటకు మేము తెలిపిన కాలమున కంటే కొంచెం యెక్కువకాలం తీసికోవచ్చు. ఒకదఫా మీకు క్రొత్త ప్రెస్టీజి పద్ధతి తెలిసి పోయిందంటే, లేక దానిని కొంతకాలం వాడినారంటే యిక మీరు నిపుణులైపోతారు.

నీరు పోయకుండా క్రొత్త ప్రెస్టీజిని ఉపయోగింపవద్దు.

నీరు పోయకుండా క్రొత్త ప్రెస్టీజిని ఉపయోగింప వద్దు తగినంత నీరు ముందుగా ప్రెస్టీజిలో పోయకుండా క్రొత్త ప్రెస్టీజిని వాడవద్దు. ఒత్తిడి ద్వారా వండడం అంటే, ఆవిరితో వండడం అన్నమాట. కాబట్టి, ఆవిరిని ఉత్పత్తి చేయుటకు కుక్కర్‌నందు నీరు యెల్లప్పుడు వుండితీరాలి. నీరు లేకుండా మీరు మీ క్రొత్త ప్రెస్టీజిని ఉపయోగించినారంటే అది అధికమైన వేడిమిని అందుకొనును, మరియు అందులోని రబ్బరు భాగాలు కాలిపోగలవు. కుక్కరు కూడా పాడై పోగలదు. క్రొత్త ప్రెస్టీజి విడిభాగాలు.

క్రొత్త ప్రెస్టీజి విడిభాగాలు

వెయిట్:

నిక్కచ్చిగా తయారుచేయబడిన క్రొత్త ప్రెస్టీజి వెయిట్ పోగొట్టుకొన్నప్పుడు తప్ప, మీరు మరల క్రొత్తది తీసికోవలసిన అవసరం వుండదు. దానిని క్రింద పడవేయవద్దు. అందలి స్టెయిన్‌లెస్ స్టీల్ పిన్ చెడిపోవు అవకాశంగలదు. ఈ వెయిట్ ఉపయోగంలో లేనప్పుడు దానిని భద్రంగా దాచండి. దానిని అప్పుడప్పుడు శుభ్రం చేయుటకు కిరోసిన్‌లో ముంచివుంచండి. దానిని మరల ఉపయోగించునప్పుడు కిరోసిన్ యేమాత్రం లేకుండా శుభ్రం చేయండి. ఒత్తిడి చేరుచున్నప్పుడు యీ వెయిట్ వాల్వు ఎగిరి క్రింద పడిందంటే, వాల్వు సపోర్టు అరిగి పోయిందేమో పరిశీలించుటకు మీ ఆథరైజ్డ్ సర్వీస్ సెంటర్ వారితో సంప్రదించండి.

వాల్వు సపోర్టు

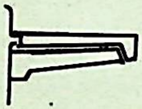
కురుచగా వుంటూ దిట్టంగా వుండే యీ వాల్వు సపోర్టులో రంధ్రము మామూలుగా పూడిపోదు. దీనిని సులభంగా శుభ్రం చేయవచ్చు. వాల్వు సపోర్టు గట్టిగా వుండేట్లు చూడండి. ఈ వాల్వు సీటు స్థానంనుండి ఆవిరి బయటికి వస్తున్నట్లయితే కుక్కరు పైమూత క్రిందివైపున వాల్వుకు సంబంధించిన మరను స్పానరుతో గట్టిగా బిగించండి.

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

మెటల్ సేఫ్టీ వాల్వు

క్రొత్త సేఫ్టీ వాల్వునందు ఒక ప్రత్యేకమైన కాలిపోగల మిశ్రమ లోహపు చిన్నగుండు వుంటుంది. వేడిమి/ఒత్తిడి భద్రత స్థాయికి మించి పోయినయెడల యీ గుండు కరిగి భద్రతకు సహాయపడును. ఇది సాధారణంగా కుక్కరునందు (ఎ) తగినంత నీరు లేకున్నా (బి) వెయిట్ వాల్వునందు ఆహార పదార్థపు ముక్కలు చేరి అడ్డుపడియున్నా–జరుగుతుంది. అసలైన విడి భాగాలు పొందుటకు మా అధరైజ్డ్ సర్వీసు సెంటర్ వారితో సంప్రదించండి.

పిడులు



సులభంగా ఉపయోగించుటకు మా క్రొత్త ప్రెస్టీజి దిట్టమైన వేడి తగలని ప్లాస్టిక్ పిడులు కలిగివుంది. ఇలాంటివి 3 వున్నాయి.

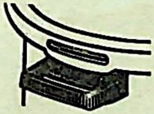
(ఎ) పైమూత పిడి–ఒకటి

(బి) అడుగుపాత్ర పిడి

(గమనిక : పాత నమూనా 77/హైండోమ్ కుక్కరునకు క్రింది పాత్రకు మరియు పైమూత పాత్రకు చేరి ఒకేపిడివుంది.)

(సి) అగ్జిలరీ పిడి

ఇవన్నియు తిరిగి అమర్చుకోవచ్చు. ఇవి స్క్రూలతోగాని లేక స్క్రూలు లేకుండాగాని దొరుకుతాయి.



కుక్కరును ఉపయోగించునప్పుడు దీనిని పూర్తిగా బిగించి ఉంచుకొనండి. బిగించుటకు ముందు స్క్రూలకు కొంచెం వాషరైన లేదా గ్రీస్ వేయండి. పిడిని బిగువుగా ఉంచి బిగ్గించునప్పుడు కొన్ని చుక్కల మానెను యీ స్క్రూలపైన వేయండి. అప్పుడు వీనికి త్రుప్పు పేరదు.

అగ్జిలరీ పిడిని బిగించుట

ముందుగా నట్టును తీయండి. పిడియందుగల బ్రాకెట్‌మీది ఖాళీలో దానిని ఉంచండి. బ్రాకెట్‌కు సరిగా పిడి ఉండేటట్లు చూడండి. అపైన స్క్రూను పిడియందు ఉంచండి. దానిని పదిలంగా త్రిప్పండి.

రబ్బరు గ్యాస్కట్

మా క్రొత్త ప్రెస్టీజ్ కుక్కరులోవున్న గ్యాస్కట్ శ్రేష్ఠమైన సింథటిక్ రబ్బరునుండి తయారైనది. ఇది స్వయం పోషకమైనది. ఇది రంగు మరకలు, ప్రత్యేకమైన రుచిని లేక వాసనను కుక్కరులో వండిన వంటకాలకు కలిగించదు. సాధారణంగా క్రొత్త ప్రెస్టీజ్‌యందలి గ్యాస్కట్‌ను జాగ్రత్తగా వాడితే చాలాకాలం వస్తుంది. ఈ రబ్బరు గ్యాస్కట్‌ను మార్చి క్రొత్తది వేయాల్సిన అవసరం వస్తే, ఆ విషయం మనకు స్పష్టంగా తెలిసి పోతుంది. ఎలాగంటే, పైమూత ప్రక్కలనుండి ఆవిరి పోతూంటుంది. అందుచేత, వెంటనే క్రొత్త గ్యాస్కట్‌ను బిగించాల్సిందే. లేకుంటే, క్రొత్త ప్రెస్టీజి తగినంత ఒత్తిడి పొందుటకు ఎక్కువకాలం తీసికొంటుంది. అపైన ఒత్తిడి నిలుపుకొనుటకు ఎక్కువ వేడిని కోరుతుంది. ఇంతేకాకుండా పనికిరాని గ్యాస్కట్ వాడడంవల్ల వంటపనులలో నిరుత్సాహం కలుగుతుంది. అయితే క్రొత్త గ్యాస్కట్ వేసినప్పుడు మొదట్లో ఆవిరి కొంచెం బయటికి రావచ్చుననే విషయం మీరు గమనించాలి. అయితే ఒత్తిడి అధికమైన కొద్దీ గ్యాస్కట్ బాగా ప్రక్కలకు అదుముకొని పోయి ఆవిరి బయటికి రావడం ఆగిపోతుంది.

తప్పక గమనించాల్సిన విషయాలు

1) వంటపని పూర్తి అయిన తర్వాత గ్యాస్కట్‌ను తీసి, శుభ్రంగా కడిగి, మరల దానిని ఉపయోగించేవరకు ఒక మేకుకు తగిలించి వుంచండి.

2) కుక్కరు పైమూత అంచులోపల స్థలము, గ్యాస్కెట్ పెట్టేముందు, బాగా తుడవండి.

3) ఎన్నోసార్లు వాడిన తరువాత గ్యాస్కట్ నుండి ఆవిరి బయటికి వస్తున్నట్లయితే దానిని అటూయిటూ సాగదీయాలి. ఇందువలన దాని జీవితకాలం పెరుగుతుంది.

4) గ్యాస్కట్‌ను రెండువైపులా అప్పుడప్పుడూ త్రిప్పుతూ ఉపయోగించాలి.

చిన్న సలహా

1) కాలిపోయిన సేఫ్టీ వాల్వును మరామత్తు చేయడానికి ప్రయత్నం చేయవద్దు.

2) సేఫ్టీ వాల్వునకు బదులుగా నకిలీ ప్లగ్గులు, మరలు లేక వాషర్లు వాడవద్దు.

3) ఎల్లప్పుడూ అసలైన క్రొత్త ప్రెస్టీజి విడి భాగములనే ఉపయోగించండి. ఇవి తగిన భద్రతతో, మోసాలకు గురికాని విధంగా వుండే మా పేరు, చిహ్నం వుండే ప్యాకింగులలో అమ్మబడతాయి.

క్రొత్త సేఫ్టీ వాల్వు బిగించడం చాలా తేలిక రంధ్రంపడిన పాత ప్లగ్‌ను తీసివేసి యీ క్రింద తెలుపబడిన విధంగా క్రొత్త ప్లగ్‌ను బిగించండి–

ఈ క్రొత్త సేఫ్టీ వాల్వును బిగించడానికి స్క్రూడ్రైవర్ కూడా మీకు అవసరం వుండదు. దీని పైభాగమందు ఏర్పాటైయున్న స్లాట్‌నందు 50 పైసల నాణెమును పెట్టి యీ క్రొత్త సేఫ్టీ వాల్వును బిగించవచ్చును.

మీ క్రొత్త ప్రెస్టీజి విషయంలో తీసుకోవలసిన జాగ్రత్తలు

శుభ్రపరచడం.

క్రింది పాత్ర మరియు పైమూత:

క్రొత్త ప్రెస్టీజి పాలిష్ చేయబడిన అల్యూమినియం మిశ్రమంతో తయారైనది. చెప్పలి సబ్బు నీటితో దానిని కడిగి వెంటనే ఎండబెట్టిన కుక్కర్ పైభాగము తళతళలాడుచుండునట్లు చేయవచ్చు. క్రొత్త ప్రెస్టీజిను నీటిలో మాత్రం ఎప్పుడూ ఉంచవద్దు. ఇలాచేస్తే దాని మెరుగు తగ్గిపోతుంది.

విడి పాత్రలు, ట్రివెట్ & కుక్కర్ లోవైపు:

కుక్కర్‌ను వాడిన తరువాత దాని విడి భాగము లన్నిటిని వెచ్చని సబ్బునీళ్ళతో కడిగి ఆ నీళ్ళను పూర్తిగా తొలగించి, ఎండబెట్టాలి. మా క్రొత్త ప్రెస్టీజ్‌ను శుభ్రపరచడానికి సోడా వాడకూడదు. నీటిలోని కొన్ని గుణములు, మరియు ఆహార పదార్థములలోగల కొన్ని ఖనిజములు కుక్కరు యొక్క లోభాగమును నల్లపర్చవచ్చు. ఈ విధంగా రంగు తగ్గిపోవడం, అల్యూమినియం నకు గాని లేక అందులో వండబడిన ఆహార పదార్థములకుగాని ఏ విధంగా కూడా చెడుపు చేయదు. పైన చెప్పినట్లు రంగు మారడం జరిగితే దానిని స్టీల్‌వూల్, టార్టారిక్ ఆసిడ్ లేక మరేదైనా సాధనంతో తొలగించవచ్చు. లేకుంటే వంట సమయంలో క్రొత్త ప్రెస్టీజ్‌లో ఉపయోగించే నీటిలో కొంచెం చింతపండుగాని, బాగా నిమ్మకాయగాని వేయండి. ఇది ఆ నలుపును తీసివేస్తుంది.

భద్ర పరచడం:

క్రొత్త ప్రెస్టీజ్ పూర్తిగా ఎండిన తరువాత దూరంగా ఉంచండి. క్రొత్త ప్రెస్టీజ్‌ను బిగించిన లేక మూయబడిన స్థితిలో భద్రపరచవద్దు. గాలి తగలడం వలన బూజు వాసన లేకుండా ఉంటుంది.

వడ్డించునప్పుడు లేక పరిశుభ్రం చేసేటప్పుడు

క్రొత్త ప్రెస్టీజితో వండునప్పుడుగాని వడ్డించు నప్పుడుగాని, కుక్కర్ అంచులకు స్పూనులు, గరిటలు, ఫోర్కులు, మరియు ఇతర పాత్రలు తగలకుండా జాగ్రత్తపడాలి. లేకుంటే అంచులు పీలి, క్రొత్త గ్యాస్కెట్ ఉన్నాసరే ఆవిరి వెలుపలికి వచ్చే అవకాశం ఉంది. క్రొత్త ప్రెస్టీజ్‌ను శుభ్రపరిచేటప్పుడు రాళ్ళు, ఇసుక లాంటి గట్టి సాధనాలు వాడవద్దు. మూతయొక్క అంచుకు మరియు క్రింది పాత్ర అంచుకు ఎటువంటి దెబ్బకూడా తగలకూడదు.

మీ సహాయానికి మేము ఎల్లప్పుడూ తయార్

ఈ చిన్న సలహాలను మీరు జాగ్రత్తగా అనుసరించారంటే మీ ప్రెస్టీజ్ కుక్కర్ మీకు చాలాకాలం సేవచేస్తుంది. మా క్రొత్త ప్రెస్టీజుకు

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

సర్వీసింగు లేక రిపేరుచేయవలసిన అవసరమైన ఎడల మీరే స్వయంగా మరామత్తులు చేయుటకు పూనుకోవద్దు.

మీ సౌకర్యంకోసం, మేము దేశమంతటా ప్రత్యేక సర్వీస్ స్టేషన్‌లను ఒకదానికొకటి అనుబంధంగా నెలకొల్పియున్నాము. ఇచ్చట మా ఫ్యాక్టరీలో శిక్షణ పొందిన మెకానిక్కులు ప్రత్యేకమైన పనిముట్లతో లోపాలను సరిచేస్తారు. మీకు సహాయంగాను మరియు సౌకర్యంగాను వుండుటకు మేము యీ పుస్తకంతో పాటు ఒక మ్యాపును ప్రకటించియున్నాము. అందులో మేము సర్వీసు స్టేషనులు నెలకొల్పియున్న పట్టణా లన్నియు మీకు చూపబడియున్నవి. కాబట్టి మీరు ఎల్లప్పుడు మీకు సమీపాన ఉన్న సర్వీస్ స్టేషన్‌వారితో సంప్రదించండి. మీ క్రొత్త ప్రెస్టీజి విషయమై మీకు ఎలాంటి లోపం ఉన్నా, పుస్తకంలోగల సర్వీసు కార్డును పూర్తిచేసి వెంటనే తగిన చర్య తీసికొనుటకై ఈ క్రింది అడ్రసుకు పంపండి :

నేషనల్ సర్వీస్ సెంటర్
టి. టి. (ప్రైవేట్) లిమిటెడ్
మాడివాల నగర్
బెంగుళూరు-560 016

క్రొత్త ప్రెస్టీజ్ ఎంతకాలం పనిచేస్తుంది

క్రొత్త ప్రెస్టీజ్ మేలురకం సామగ్రితో తయారైంది. మామూలు జాగ్రత్తలు తీసికొని వాడుకుంటే, అది జీవితాంతం రావాలి. రబ్బరు భాగాలు మంచి స్థితిలో ఉంచాలి. అవసరమైనప్పుడు లేక ఏడాదికొకమారు దీనిని మారుస్తూండండి. అప్పుడు మీ క్రొత్త ప్రెస్టీజ్ ఎల్లప్పుడు చక్కగా పనిచేసే స్థితిలో ఉంటుంది.

ప్రెస్టీజి కుక్కరుయొక్క మీ అధికార పత్రము మీతో జీవితాంతం ఉండవలసిన మిత్రము.

ఈ అధికార పత్రము ఈ క్రింది షరతులకు మరియు నిబంధనలకు లోబడి ఉండగలదు.

1. మామూలు అరుగుదల మరియు తరుగుదల వర్తించదు.
2. తయారీ లోపము గలదని ఋజువు చేయబడిన విడిభాగములు మాత్రమే భర్తీ చేయబడునని ఉత్పత్తిదారునిచే హామీ ఇవ్వబడును.
3. ఈ అధికార పత్రము గ్యాస్‌కట్లు, సేఫ్టీ ప్లగ్, పింటల్, పిడులు మరియు స్క్రూలవంటి భాగముల భర్తీకి వర్తించదు.
4. కుక్కరు మా సలహాల ప్రకారం వాడబడుచున్నది.
5. రిజిస్ట్రేషన్ కార్డు (జతపర్చబడిన) సక్రమంగా భర్తీ చేయబడి, కొన్నతేది నుండి 15 దినములలో మాకు త్రిప్పి పంపబడినది.
6. ఈ అధికార పత్రము, మా ఆథొరైజ్డ్ సర్వీసు స్టేషన్‌లు తప్ప ఇతరులచే గమనింపబడిన కుక్కరులకు వర్తించదు.
7. లోపాలున్నప్పుడు ఖర్చులు పూర్తిగా చెల్లించి, మీ కుక్కరును పూర్తిగా మాకు పంపవలెను. అప్పుడు అది సరిగా మరామత్తు చేయబడి, ఖర్చులు మీరు చెల్లించి తీసికొనునట్లు పంపబడును.
8. అన్ని విషయములలో ఉత్పత్తిదారుని తీర్మానమే చివరి తీర్మానము.

వంటపనికి కాలవ్యవధి పట్టిక:

కాయగూరలు పరిమాణమునందు నాణ్యతయందు మరియు గట్టిదనమునందు రకరకాలుగా వుంటాయి. కాబట్టి వంట చేయుకాలము సర్దుబాటు చేసికొనవలసిన అవసరం వంట పదార్థములనుబట్టి వుంటుందని తెలిసికొనగలరు. కాలవ్యవధి పట్టికను మీకు మార్గదర్శిగా వుంచుకోండి. మీరు యెన్నుకొన్న కాయగూరలు కుక్కరులో వేయుటకు ముందుగా నీరు మరుగుచుండవలెను. బీట్‌రూట్ మరియు పాత బంగాళాదుంపలకు తప్ప మిగతా వానికి ప్రెషర్ తగ్గించాలి.

కాయగూరలు	తయారుచేయు పద్ధతి	ప్రెషర్ అందుకొన్న తరువాత వంటకు కాలవ్యవధి
బీన్సు-పెద్దవి బీన్సు-అతిచిన్నవి బీట్‌రూట్	[illegible]	[illegible] 2-3 నిమిషాలు [illegible] 24 నిమిషాలు 15 నిమిషాలు 20 ,, 35-40 ,, 2-3 నిమిషాలు
[illegible]	[illegible]	3-5 నిమిషాలు 3-4 నిమిషాలు
[illegible]	[illegible]	5-8 నిమిషాలు 2-3 నిమిషాలు 3-5 నిమిషాలు 10-15 నిమిషాలు 5-10 నిమిషాలు 3-4 నిమిషాలు 20-30 నిమిషాలు 3-4 నిమిషాలు 10 నిమిషాలు [illegible] 3 నిమిషాలు
[illegible]	[illegible] (1") [illegible]	30-35 నిమిషాలు 8 నిమిషాలు 6-8 నిమిషాలు 1 నిమిషం 2-3 నిమిషాలు 3-5 నిమిషాలు 3-4 నిమిషాలు

తాజా కాయగూరలకు 1 కప్పు నీరు (బీట్‌రూట్‌కు తప్ప) పోయండి

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

Cut Here

SERVICE CARD

(In case of any complaint with your New Prestige please complete this card and return it to TT. (Private) Limited. Dooravaninagar. Bangalore-560 016)
Please fill up the reverse side also

Name and address of the dealer from whom the cooker was bought

Date of purchase
Cash Memo details
Cooker how long in use
Name and address of the customer

Date Signature

Model	77	HD	Select	SHD	SR	EL

Inspected by:

Cut Here

REGISTRATION CARD

(Please write in Block letters and return this card to us within 15 days of purchase)

Name and address of the dealer from whom the cooker was bought

Date of purchase

My name and address

Date Signature

Model	77	HD	Select	SHD	SR	EL

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri

SERVICE CARD

TICK off part giving trouble

1.	Body	☐	6.	Handles	☐
2.	Lid	☐	7.	Screws	☐
3.	Weight valve	☐	8.	Separators	☐
4.	Gasket	☐	9.	Trivet	☐
5.	Safety plug	☐			

Please give details of complaint:

CC-0. Mumukshu Bhawan Varanasi Collection. Digitized by eGangotri